

# sale & pepe

SALEPEPE.IT  
GENNAIO 2020 - € 3,90

## Capodanno

portate eleganti da servire  
in ghiotte monoporzioni

## Crêpe

mille forme e sapori per  
un classico intramontabile

## Melagrana

bella, buona, salutare  
e portafortuna

## Torroni

tradizionali  
o contemporanei  
rigorosamente  
fatti in casa



CAPESANTE  
GRATINATE  
CON VELLUTATA  
DI SEDANO RAPA  
*pag. 34*

Poste italiane spa - Sped. in A.P. - D.L. 353/03 art.1,  
comma 1, DCB Verona - Anno 33 - Mensile - PT(Cont)  
€ 7,50 - Lux, Belgio, Francia, MC, Côte d'Azur €  
8,00 - Svizzera CHF 9,00 - Svizzera C.T. CHF 8,50 -  
Germania € 10,00 - USA \$ 15,00

GRUPPO  MONDADORI



IN EDICOLA IL 21 DICEMBRE 2019



80°  
Anniversario  
**S.MARTINO**

In cucina non  
si invecchia mai!

Dal 1939, che spettacolo quando cucini!

Ci sono cose che il tempo non può cambiare, come la gioia di cucinare e la qualità dei prodotti S.Martino. Da 80 anni siamo nelle cucine degli italiani con i nostri preparati alimentari, con un occhio alla tradizione ed uno al futuro.



E la celebrazione migliore per questo anniversario sono tutte le torte, i dolci e quello che cucinate ogni giorno con i nostri prodotti!

[www.ilovesanmartino.it](http://www.ilovesanmartino.it)





A lato, la tavola del servizio Festa Chic (pag 10); polpettone in crosta di sfoglia e prosciutto (ricetta a pag 40); torrone di mandorle e nocciole (ricetta a pag 110)



# Sommario *gennaio*

## 7 Storie di cucina

### **Lunga vita a Dumas!**

Un brindisi a noi e al famoso scrittore che ci allieta con un'impagabile ricetta

## 10 Living

### **Festa chic**

Elegante, di tendenza, informale: tutti gli ingredienti per una super serata

## 24 Enoteca

### **Franciacorta**

Cuvée, millesimati e riserve: grandi vini che esaltano la seduzione del menu

## 32 Tendenze

### **Capodanno**

Piccoli sfizi e bocconcini gourmand di carne e pesce da gustare a buffet

## 46 Passioni

### **La forma delle crêpe**

Trasformate in fagottini, cannelloni e ventagli custodiscono preziosi ripieni

## 54 Jeunes Restaurateurs

### **Probst e Santandrea**

L'una scoppiettante, l'altro riflessivo formano insieme una coppia stellata

## 58 Tema del mese

### **Melagrana**

Da frutto dimenticato a superfood ricco di virtù nutrizionali e culinarie

## 72 Degustazioni

### **Il Grana Padano Dop**

Una degustazione "orizzontale" guidata per poterne apprezzare ogni sfumatura

## 82 Scelti da Sale&Pepe

### **Gemma e i tajarin di Langa**

Viaggio dove la preparazione della pasta fresca si fa mito

## 88 Tappe del gusto

### **Mostarda**

Mantovana, cremonese, vicentina: una trilogia di prelibatezze per menu speciali e non solo

## 96 Ricetta gourmet

### **Canederli allo speck**

Morbidi e saporiti, fumanti nel brodo caldo, appagano come un abbraccio

## 102 Dolce vita

### **Oltre il torrone**

Tradizionale o contemporaneo sa creare irresistibili mosaici zuccherini

## 112 Tecniche

### **La besciamella e le varianti**

Cardine di molti piatti può essere "potenziata" con svariati ingredienti

## 116 Semplici piaceri

### **Biscotti salati**

Cracker, sfogliette, cantucci da sgranocchiare tra un brindisi e l'altro

## RUBRICHE

## 42 Utile e dilettevole

### **Calici per brindare**

Storie di oggetti in cucina

## 79 Food style lovers

### **Cioccolata calda**

Novità e tendenze su Instagram

## 80 Made in Italy

### **Radicchio tardivo di Treviso**

Conoscere e gustare le eccellenze

## 94 Pianeta extravergine

### **L'olio? Si fa così!**

Da provare e valorizzare

## 101 Se il cibo cambia la terra

### **Mangiare sano fa bene anche al pianeta**

Buone azioni per vivere meglio







HANNO COLLABORATO A QUESTO NUMERO

#### HERBERT HINTNER

CHEF E PATRON DEL RISTORANTE ZUR ROSE DI APPIANO (BOLZANO), È UN CULTORE DEI CANEDERLI TRADIZIONALI, MA ANCHE L'IDEATORE DEL SOUFFLÉ DI CANEDERLI AL FORMAGGIO GRIGIO SU CREMA DI SPINACI E DI ALTRE VARIANTI STAGIONALI. LO DICE NEL SERVIZIO A PAG 98

#### GEMMA BOERI

TITOLARE DELL'OSTERIA DA GEMMA, A RODDINO (CN), NEL CUORE DELLE LANGHE, È MAESTRA DI TAJARIN CHE RICAVA DA SFOGLIE LUNGHISSIME. INOLTRE OGNI GIOVEDÌ SI RITROVA CON LE AMICHE PER FARE AGNOLOTTI. UNA SORTA DI RITO SOCIAL. CHE RACCONTIAMO A PAG 82

#### SANDRO SANGIORGI

PREZIOSO COLLABORATORE DI SALE&PEPE, È SCRITTORE ED ENOGASTRONOMO. NEL 1986 TRA LE ALTRE COSE, HA PARTECIPATO ALLA NASCITA DI SLOW FOOD E, IN TEMPI RECENTI, HA CREATO PORTHOS, UN PROGETTO EDITORIALE CHE SI OCCUPA DI VINO IN MODO RIGOROSO E COLTO. OGNI MESE PER NOI CURA UN SERVIZIO SU UN VINO DIVERSO.

# indice delle ricette

GENNAIO 2020

## Antipasti, focacce, panini e torte salate

|                                                                                     |            |
|-------------------------------------------------------------------------------------|------------|
| Biscotti all'Asiago con erbe e limoni                                               | <u>118</u> |
| Biscotti con scamorza e noci                                                        | <u>118</u> |
| Biscotti allo zafferano e timo                                                      | <u>117</u> |
| Cake salato di farina di castagne con noci e grana padano Dop riserva oltre 20 mesi | <u>77</u>  |
| Cantucci con pistacchi e acciughe                                                   | <u>117</u> |
| Capesante al gratin con vellutata di sedano rapa                                    | <u>39</u>  |
| Carpaccio di manzo con salsa al grana padano Dop riserva oltre 20 mesi              | <u>78</u>  |
| Crackers con spinacini e porcini                                                    | <u>118</u> |
| Mini quiche alle erbe e cotechino                                                   | <u>19</u>  |
| Pan brioche al pecorino e cipolla                                                   | <u>19</u>  |
| Rovesciata all'olio con mele, salvia e speck                                        | <u>95</u>  |
| Spiedini di gamberi, cavolini e rana pescatrice                                     | <u>39</u>  |
| Spirali con fichi secchi e rosmarino                                                | <u>117</u> |
| Torta al salmone affumicato con uova di pesce                                       | <u>48</u>  |
| Vol-au-vent con porcini e besciamella                                               | <u>114</u> |

## Primi

|                                                                                 |           |
|---------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| Agnolotti del plin                                                              | <u>86</u> |
| Canederli allo speck                                                            | <u>98</u> |
| Cannelloni con ragù di faraona e funghi                                         | <u>52</u> |
| Capunsei con crema di zucca, radicchio e grana padano Dop riserva oltre 20 mesi | <u>74</u> |
| Fagottini allo zenzero con gamberi e stracciatella                              | <u>52</u> |
| Farfalle con zucca, amaretti e mostarda di Cremona                              | <u>92</u> |
| Mezzelune alla farina di castagne con ragù di cardi                             | <u>51</u> |
| Risotto allo spumante e melagrana profumato alla vaniglia                       | <u>70</u> |
| Spaghettoni con tartare di gamberi                                              | <u>20</u> |
| Taiarin                                                                         | <u>86</u> |
| Triangolini ai formaggi con zucca speziata                                      | <u>47</u> |
| Ventagli con lenticchie e salsa tartufata                                       | <u>52</u> |
| Zuppa di zucca al grana padano Dop riserva oltre 20 mesi                        | <u>76</u> |

## Secondi

|                                            |           |
|--------------------------------------------|-----------|
| Aragosta alla maniera di Alexandre         | <u>8</u>  |
| Arrosto con salamelle e mostarda mantovana | <u>92</u> |

|                                                               |            |
|---------------------------------------------------------------|------------|
| Faraona con melagrana e noci                                  | <u>65</u>  |
| Filetto di sgombero con melagrana e cavolo rosso              | <u>65</u>  |
| Flan di zucca, lardo e noci                                   | <u>30</u>  |
| Mini burger di cotechino                                      | <u>39</u>  |
| Peposo di capriolo, zucca gialla, sedano e pera               | <u>56</u>  |
| Petti d'anatra al gin e ginepro                               | <u>20</u>  |
| Piccole crème brûlée al salmone e anguilla affumicati e aneto | <u>19</u>  |
| Pie di faraona, camembert e funghi                            | <u>40</u>  |
| Polpette di agnello glassate e melagrana                      | <u>65</u>  |
| Polpettone in crosta di sfoglia e prosciutto                  | <u>40</u>  |
| Radicchio in saor con tartare di gamberi rossi                | <u>81</u>  |
| Salmone in camicia di patate dolci, topinambur e pistacchi    | <u>40</u>  |
| Scamponi gratinati ai pistacchi con kumquat                   | <u>27</u>  |
| Terrina di fagiano in crosta                                  | <u>29</u>  |
| Uova in camicia con spinacini e salsa Soubise                 | <u>114</u> |
| Salmone in infusione con salsa Nantua                         | <u>114</u> |
| Trota gratinata con grana padano Dop oltre 20 mesi            | <u>75</u>  |

## Contorni, verdure e salse

|                                       |            |
|---------------------------------------|------------|
| Besciamella                           | <u>113</u> |
| Indivia gratinata all'aceto balsamico | <u>19</u>  |
| Insalata russa                        | <u>86</u>  |
| Salsa Aurora                          | <u>113</u> |
| Salsa Mornay                          | <u>113</u> |
| Salsa Nantua                          | <u>113</u> |
| Salsa Soubise                         | <u>113</u> |

## Dessert e bevande

|                                                    |            |
|----------------------------------------------------|------------|
| Crostata al cioccolato e melagrana                 | <u>70</u>  |
| Cocktail alla rosa e melagrana                     | <u>44</u>  |
| Corteccia in bianco e rosso                        | <u>105</u> |
| Croccante di cioccolato con noci e caramello       | <u>109</u> |
| Mattonelle al cioccolato e ai pistacchi            | <u>109</u> |
| Meringhe con zabaione freddo, melagrana e panna    | <u>70</u>  |
| Pandoro farcito al mascarpone e mostarda vicentina | <u>92</u>  |
| Pizza Doce                                         | <u>20</u>  |
| Salame di cioccolato bianco                        | <u>20</u>  |
| Torrone super Rocky Road                           | <u>110</u> |
| Torrone White Christmas                            | <u>109</u> |
| Torrone di mandorle e nocciole                     | <u>110</u> |



**1860**  
**PERNIGOTTI**

*Torrone factory* 

PER UN **NATALE**  
ANCORA PIÙ DOLCE,  
PERNIGOTTI.

*Tradizione Pernigotti*  
Antica  
ricetta  
con miele\*

*Riscopri il gusto dell' antica ricetta,  
con tanto goloso miele,  
senza sciroppo di glucosio.*



\*Con zucchero e miele, senza sciroppo di glucosio-fruttosio nella pasta torrone.



Nestlé®

il latte  
condensato

# ACCENDI IL TUO NATALE!

## Torta Mou con frutta secca

### Ingredienti

per una tortiera da 24 cm:

#### Per la pasta frolla:

- Burro, 200 g
- Farina 0, 300 g
- Zucchero a velo, 75 g
- Uovo, 1 tuorlo
- Estratto di vaniglia
- Legumi secchi, q.b.

#### Per il ripieno:

- 1 Latta da 397 g de Il Latte Condensato Nestlé
- Noci, 40 g
- Mandorle, 40 g
- Nocciole, 40 g
- Scaglie di cioccolato fondente, q.b.

#### Tempo di preparazione:

30 minuti

+ riposo della pasta frolla  
+ 3 ore di cottura

Difficoltà: Facile

#### PER IL RIPIENO:

1- Riporre la latta de Il Latte Condensato Nestlé in una casseruola, riempire con acqua fino a metà della latta e portare ad ebollizione. Abbassare la fiamma e cuocere per 3 ore. 2- Spegner il fuoco e lasciare raffreddare. Estrarre la latta con un guanto da cucina e passarla sotto l'acqua fredda prima di aprirla: attenzione, sarà molto calda.

#### PER LA PASTA FROLLA:

1- Lavorare il burro freddo con la farina; aggiungere lo zucchero, il tuorlo d'uovo e l'estratto di vaniglia e amalgamare il tutto. Riporre l'impasto su un piano da lavoro e conferire una forma a panetto. Avvolgere in pellicola e riporre in frigorifero per almeno un'ora. 2- Stendere la pasta frolla con un mattarello, trasferirla nella tortiera e cuocere la pasta frolla a 180°C per 20 minuti, coperta da uno strato di fagioli secchi per evitare che si gonfi. Cuocere per ulteriori 10 minuti senza legumi per far dorare anche il centro e lasciare raffreddare. 3- Nel frattempo, mescolare la crema de Il Latte Condensato Nestlé con una frusta per farla tornare cremosa, incorporando la frutta secca e versarla all'interno del guscio di frolla. 4- Decorare con frutta secca e scaglie di cioccolato e lasciare raffreddare per almeno 4 ore prima del taglio.







## Lunga vita a Dumas!

UN BRINDISI A TUTTI NOI E AL GRANDE SCRITTORE, CHE A SORPRESA ALLIETA LE NOSTRE TAVOLE, NON CON UN RACCONTO, MA CON UNA DELLE SUE IMPAGABILI RICETTE

*I tre moschettieri, Vent'anni dopo e il Visconte di Bragelonne*, sono stati tra i miei libri

preferiti di ragazzina. L'avventura, gli affascinanti spadaccini e gli intrighi di corte facevano sì che io divorassi le pagine. Ad aiutare il mio coinvolgimento giunse anche una mini serie televisiva, verso la fine degli anni '60, dedicata al mio moschettiere prediletto: quel guascone di D'Artagnan. Fu così che scoprii Alexandre Dumas (padre).

Mai più avrei pensato di ritrovarmi a parlare di lui e soprattutto come gastronomo: ricordo ancora lo stupore che provai diversi anni fa nel trovare su una bancarella un'edizione italiana del *Grand dictionnaire de cuisine*, che recava come autore Alexandre Dumas. Proprio quel Dumas? Non c'erano dubbi, proprio lui. Quel libro oggi ha un posto in redazione nella libreria alle mie spalle e lo guardo con affetto. Un volume corposo che racchiude la sapienza culinaria dello scrittore francese sotto forma di testi e ricette (alcune di queste poco praticabili) in ordine alfabetico. È stata anche la sua

ultima fatica letteraria, pubblicata postuma nel 1873, a completare un totale di oltre 270 testi tra romanzi, racconti e pieces teatrali. Dumas ha vissuto sempre intensamente, è stato grande narratore, grande mangiatore e anche grande viaggiatore. Lo dimostrano i suoi racconti di viaggio e soprattutto una trilogia di libri pubblicata nel 1843 (*Le Capitain Arena, Le Speronare e Le Corricolo*): un reportage

dedicato al Regno di Napoli, con un itinerario che parte da Palermo e tocca in particolar modo le isole Eolie, dove l'incontro con il cibo ha avuto la sua importanza. A Lipari mangia in un monastero: i monaci osservano il giorno di magro, ma a lui servono un pezzo di manzo bollito e delle "tortore arrosto di una specie che avevo visto numerosa sull'isola", ma soprattutto incontra la Malvasia "in assoluto il vino più mirabile che avessi mai bevuto in vita mia". Arrivato a Vulcano, a casa del generale Nunziante: "la tavola era imbandita con una superba aragosta che faceva voglia al solo vederla, non seppi

dunque trattenermi dal chiedergli in quale tratto dell'arcipelago si trovasse il pregiato crostaceo. Intorno a Panarea mi rispose. Annotai sul mio taccuino quell'informazione preziosa." Così preziosa che qualche giorno dopo si concretizza in una pesca miracolosa: "il capitano aveva eseguito alla lettera il mio ordine, aveva fatto una tale scorta di astici e aragoste che non si sapeva dove posare i piedi tanto il ponte ne era invaso... diedi ordine di mettere in pentola i sei esemplari più grossi". Un'esagerazione da guascone che a Dumas calzava a pennello, per saziare un indomito appetito. Da moschettiere.

di Laura Maragliano,  
ritratto di Gian Marco Folcolini,  
foto del piatto di Francesca Moscheni



## L'ARAGOSTA ALLA MANIERA DI ALEXANDRE

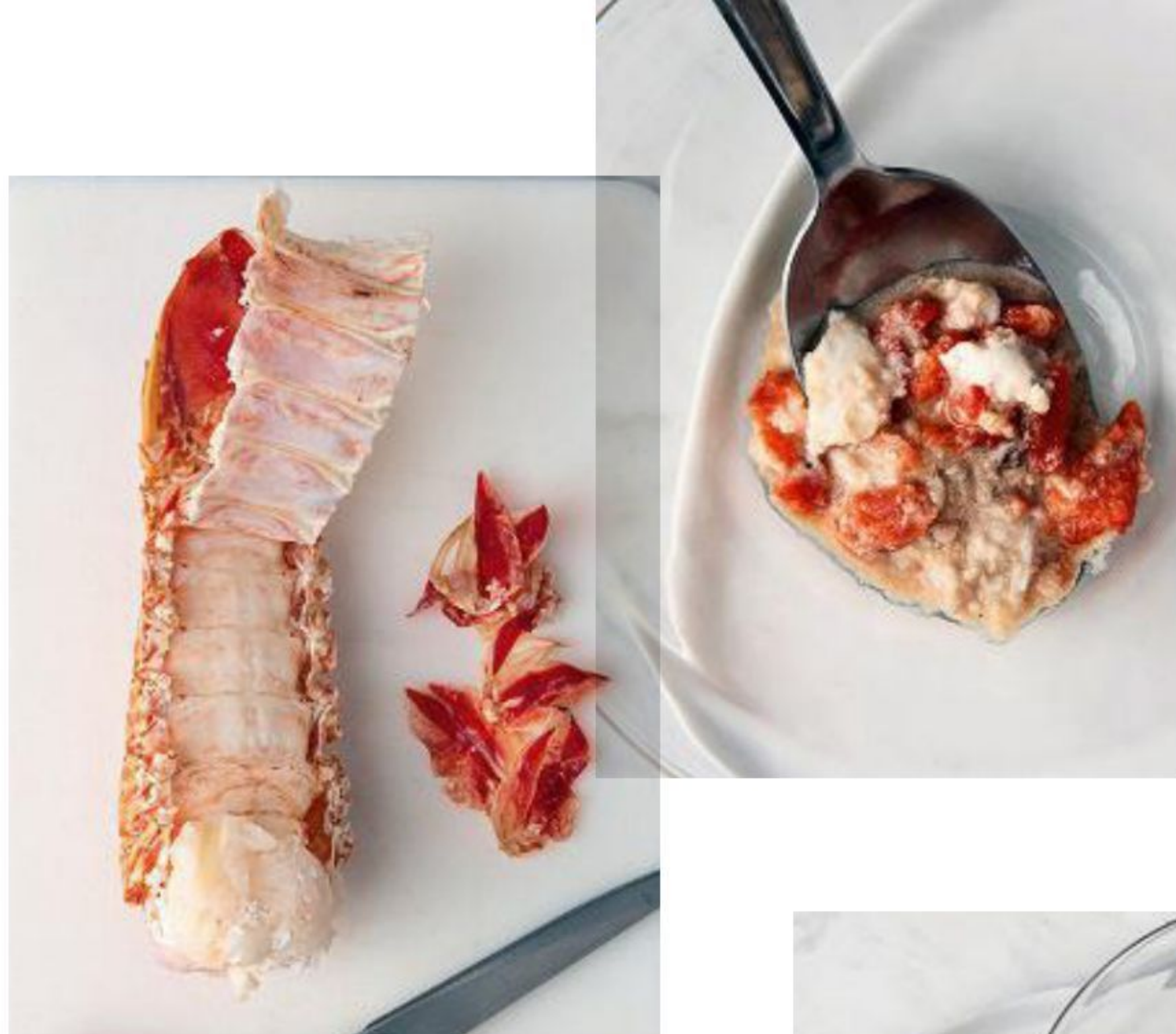
FACILE  
PER 4 PERSONE  
PREPARAZIONE 30 MINUTI  
COTTURA 20 MINUTI

**4 aragoste di circa 800 g l'una – 30 g di burro – 2 porri – 2 piccoli scalogni – 2 limoni – 1 mazzetto di prezzemolo – 5 g di aneto fresco – 1 piccolo peperoncino rosso piccante – 1 bicchierino di Marsala – 2 cucchiaini di senape dolce – 1 cucchiaino di salsa di soia – 1/2 dl di liquore all'anice – olio extravergine d'oliva – sale – pepe**

**1** Riunite in una pentola i porri puliti, il burro, 3 litri di acqua fredda, 5 gambi di prezzemolo (senza le foglie) e il peperoncino tagliato a metà. Portate a ebollizione, unite una presa di sale e le aragoste, chiudete con il coperchio e cuocete per 12 minuti. Spegnete il fuoco, aggiungete il Marsala e lasciate raffreddare.

**2** Intanto, sbucciate gli scalogni, lavate le foglie del prezzemolo e dell'aneto e tritate insieme i tre ingredienti.

**3** Scolate le aragoste, tagliate la testa e prelevate la parte bianca e le eventuali uova che contiene e trasferitele in una ciotola. Aggiungete il trito preparato, la senape, la salsa di soia, 4 cucchiaini di olio, sale e pepe. Mescolate e poi unite il liquore all'anice e il succo dei limoni. Private le aragoste del carapace, tagliate la polpa a rondelle e servitele con la salsa preparata.



Sfiziosissima, questa ricetta di Alexandre Dumas (padre), ha il vantaggio di essere davvero semplice da realizzare. In breve, si tratta solo di bollirla in un profumato court bouillon, tagliarla a rondelle e servirla con una salsina di rara bontà. Come indicato nella ricetta, lasciate raffreddare l'aragosta nel liquido di cottura prima di sgocciolarla: è il trucco "salvavita" per mantenere sapore pieno e consistenza morbida. Se volete proporla con una seconda salsa, è ottima la maionese al limone (non con l'aceto) a cui potrete anche aggiungere dei capperi tritati.



# Quello in cui crediamo è tutto qui dentro.

## CREDIAMO NELL'INNOVAZIONE.

Per questo, siamo stati i primi produttori di farina a pensare al contenitore in brik.

**CREDIAMO NELLA LOTTA AGLI SPRECHI.**

## CREDIAMO CHE LA PRATICITÀ SIA UN VALORE.

Per questo, il nostro contenitore si richiude facilmente ed è comodo da riporre.

Per questo, il nostro contenitore ha un tappo che conserva meglio la farina e ne riduce la dispersione.

## CREDIAMO CHE OGNUNO ABBAIA IL DIRITTO DI VEDERE CIÒ CHE ACQUISTA.

Per questo, il nostro contenitore è trasparente e permette di misurare la quantità di farina rimasta.

## CREDIAMO NELLA RESPONSABILITÀ AMBIENTALE.

Per questo, il nostro contenitore è in carta FSC, proveniente da foreste gestite in modo responsabile.

## CREDIAMO NELLA QUALITÀ DEI NOSTRI PRODOTTI.

E con noi, ci credono tutti quelli che, da più di 250 anni, ci scelgono ogni giorno.



MUGNAI DAL 1760



Nuovo contenitore in brik. Pratico per te, buono per l'ambiente.

[www.molinosrossetto.com](http://www.molinosrossetto.com)



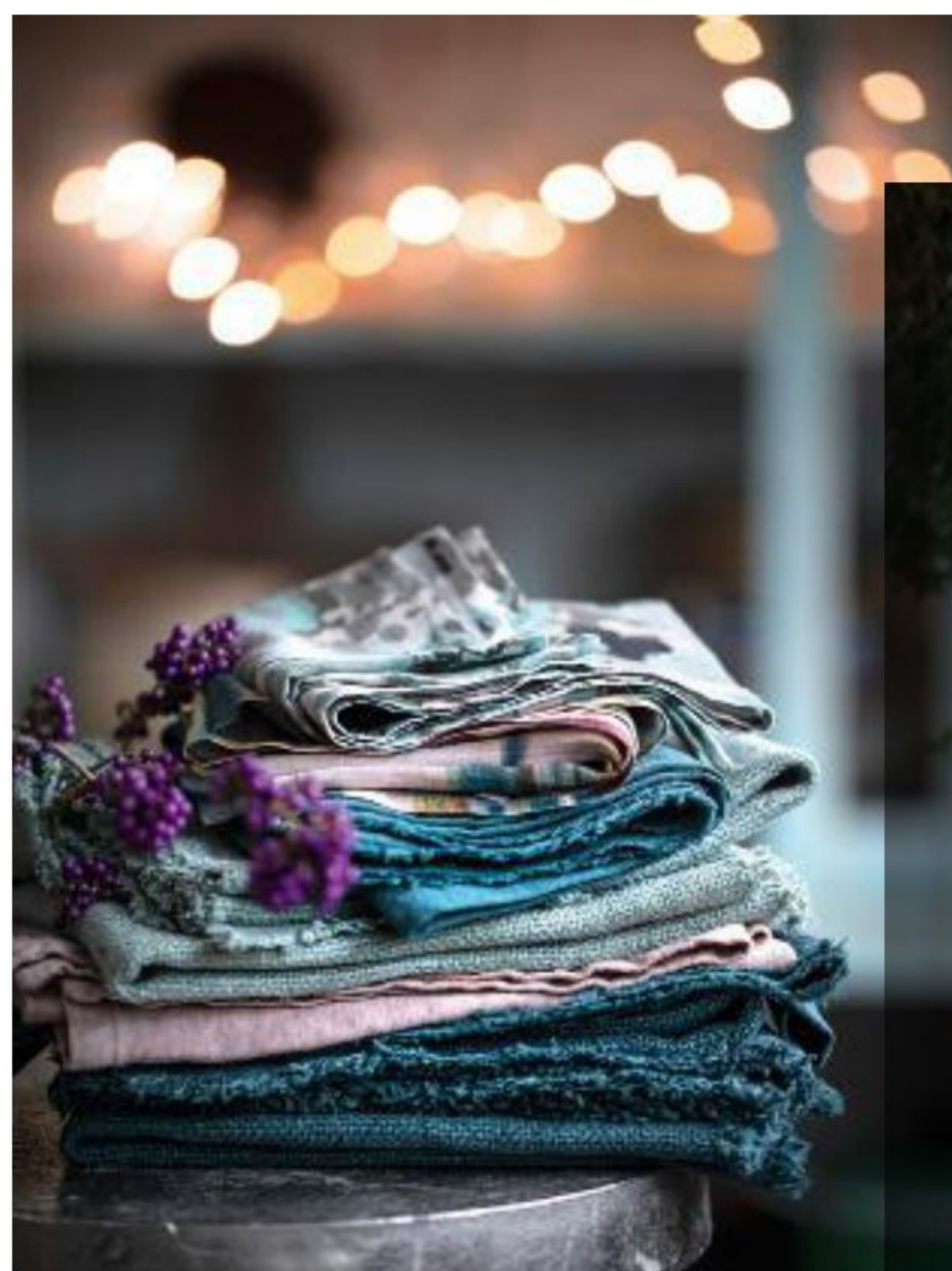




# FESTA chic

DAL MENU ALLA LOCATION, LA CONTAMINAZIONE FRA TRADIZIONE E MODERNITÀ È IL FIL ROUGE DELLA SERATA IN CUI VECCHIO E NUOVO ANNO SI PASSANO LA MANO. TRA PRONOSTICI E AUGURI

cura e testo di Alessandro Gnocchi, ricette di Alessandra Avallone e Penelope a Casa Milano, foto di Stefania Giorgi, styling di Sara Farina, scelta dei vini di Sandro Sangiorgi; si ringrazia Penelope a Casa per l'ospitalità





pag. 19



P

er il brindisi al nuovo anno con gli amici più cari la tavola mescola il vecchio e il nuovo con ricercata semplicità: cristalli vintage e piatti colorati, posate d'argento e lini grezzi appena appoggiati sul tavolo di legno intarsiato. Tradizione e moderna creatività anche nelle ricette, che combinano gli ingredienti di rito in modi un po' imprevisti. Così se un pan brioche appena zuccherino si accompagna a sottilissime fette di tacchino cotto a bassa temperatura e a una composta agrodolce di cipolle, per condire gli spaghetti si trova un felicissimo equilibrio tra il sapore deciso del pecorino e la freschezza salina del pesce crudo. Il classico petto d'anatra si serve poi con un insolito arcobaleno di patate colorate e frutta. All'insegna di una tradizione un po' inattesa anche il dessert, la "Pizza doce" abruzzese, uno spettacolare multistrato di pan di Spagna coperto da candida panna punteggiata da confettini dolci. Per aspettare la mezzanotte trancetti di salame di cioccolato: sì, ma in versione bianca. E, una volta finito il count down, cotechino e lenticchie per tutti: in armonia con il gusto della serata, si servono su mini quiche alle erbe. Perché il 2020 non può che cominciare con stile!

## eleganza minimal

Essenziali nella presentazione, deliziose nell'accostamento dei sapori che non rinuncia al classico salmone affumicato, le piccole crème brûlée con filetti di pesce interpretano perfettamente la cifra della serata. Per un tocco di ulteriore raffinatezza, potete accompagnarle con uova di salmone e chicchi di melagrana. Perché siano cotte al punto giusto, toglietele dal fuoco quando il centro è ancora morbido.

## ottimizzare i tempi

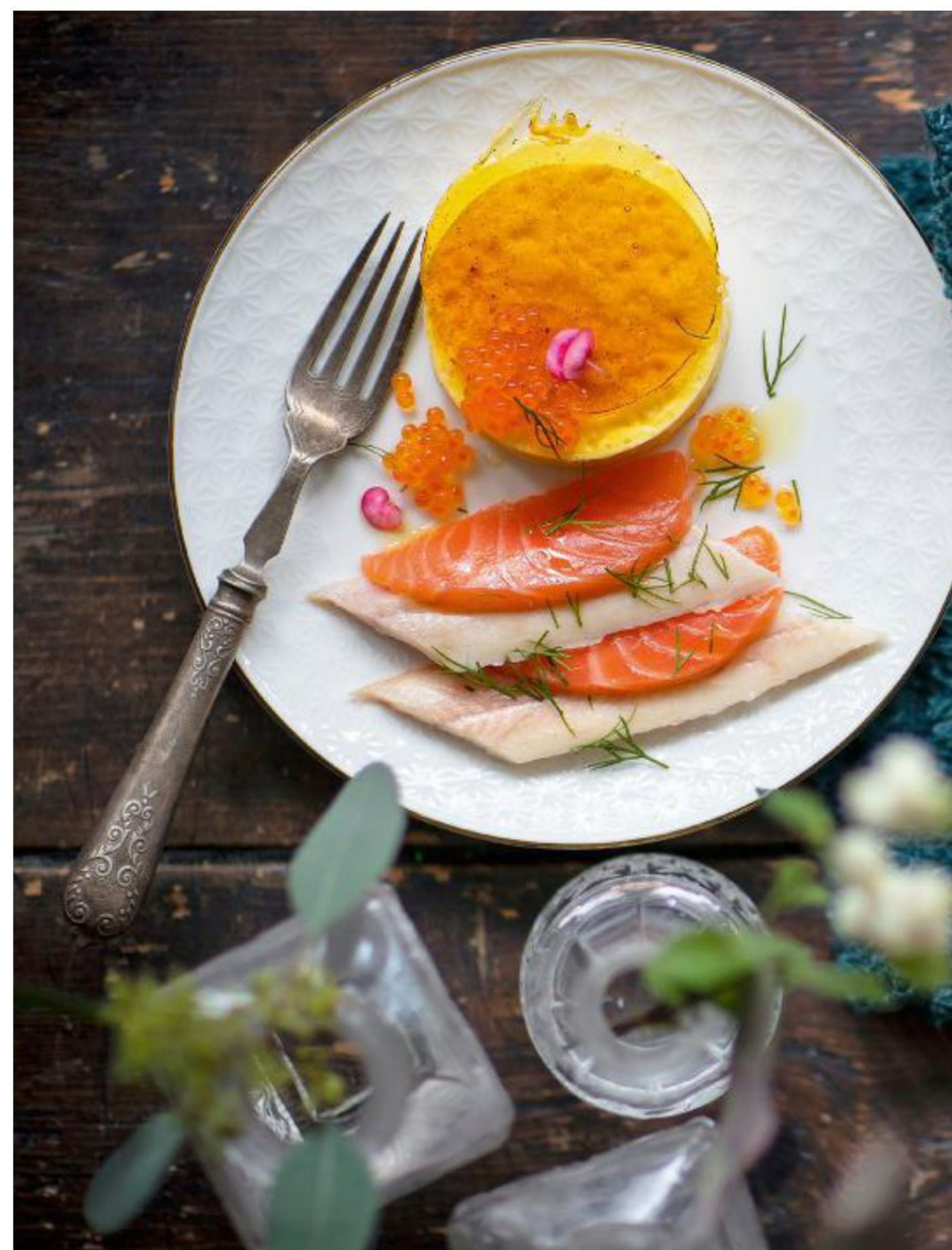
In un'occasione come questa è fondamentale stare con gli ospiti. Per trascorrere meno tempo in cucina conviene preparare in anticipo alcune parti dei piatti del menu. Le piccole crème brûlée da servire con salmone e anguilla si possono cucinare il giorno precedente e conservare in frigo. È bene preparare il giorno prima anche il pan brioche che fa da base alla farcitura di pecorino e cipolla; così sarà anche più facile da tagliare. Lo stesso vale per il pan di Spagna della "Pizza doce", che va composta la sera prima e solo rifinita al momento di servire.

L'indivia può essere cucinata in anticipo riservando al momento della cena il solo passaggio sotto il grill.

Il salame al cioccolato bianco si può preparare due giorni prima e va portato a temperatura ambiente per qualche ora prima di servire.

PICCOLE CRÈME BRÛLÉE  
ALL'ANETO

*pag. 19*





### LA NOSTRA LOCATION

LE RADICI DEL LOCALE MILANESE "PENELOPE A CASA" (PENELOPEACASA.IT) SONO TENACEMENTE ABRUZZESI. FRANCESCA CALDARELLI (A DESTRA NELLA FOTO) HA VOLUTO REPLICARE NELLA CAPITALE DELLA MODA L'ESPERIENZA AVVIATA DA TEMPO A SAMBUCETO (CHIETI). STESSO STILE, STESSI PIATTI, STESSA ATMOSFERA DA PROPORRE QUESTA VOLTA IN UN MONDO COMPLETAMENTE DIVERSO. CURA DEL DETTAGLIO, ATTENZIONE AGLI INGREDIENTI E ALLA PREPARAZIONE DEI PIATTI CONTRIBUISCONO A DARE VITA A UN LOCALE DI FASCINO CHE RIESCE A COMBINARE LE TRADIZIONI DELLA TERRA D'ORIGINE CON IL RESPIRO COSMOPOLITA DI MILANO. NE È PROVA L'EVIDENTE IMPRINTING ABRUZZESE DELLA CARTA, CHE TROVA PERÒ MODO DI SODDISFARE PALATI E GUSTI MOLTO DIVERSI. OLTRE A OSPITARE IL NOSTRO SERVIZIO, PENELOPE A CASA HA FORNITO ALCUNE RICETTE CHE ABBIAMO COMBINATO CON LE NOSTRE PROPOSTE. E COSÌ PAN BRIOCHE, SPAGHETTONI ALLA TARTARE DI GAMBERI E "PIZZA DOCE" LASCIANO GUSTOSE TRACCE D'ABRUZZO NEL NOSTRO MENU.



Sopra, decori natalizi in vendita da Zara Home. Nell'altra pagina: in alto a sinistra, tovagliolo Society Limonta, piatto Stamperia Bertozzi, grembiule Forme di Farina; in alto a destra, piatto laRinascente; in basso, piatto in vendita da laRinascente, tovagliolo Society Limonta. Indirizzi a pagina 122



INDIVIA GRATINATA  
ALL'ACETO BALSAMICO

*pag. 19*



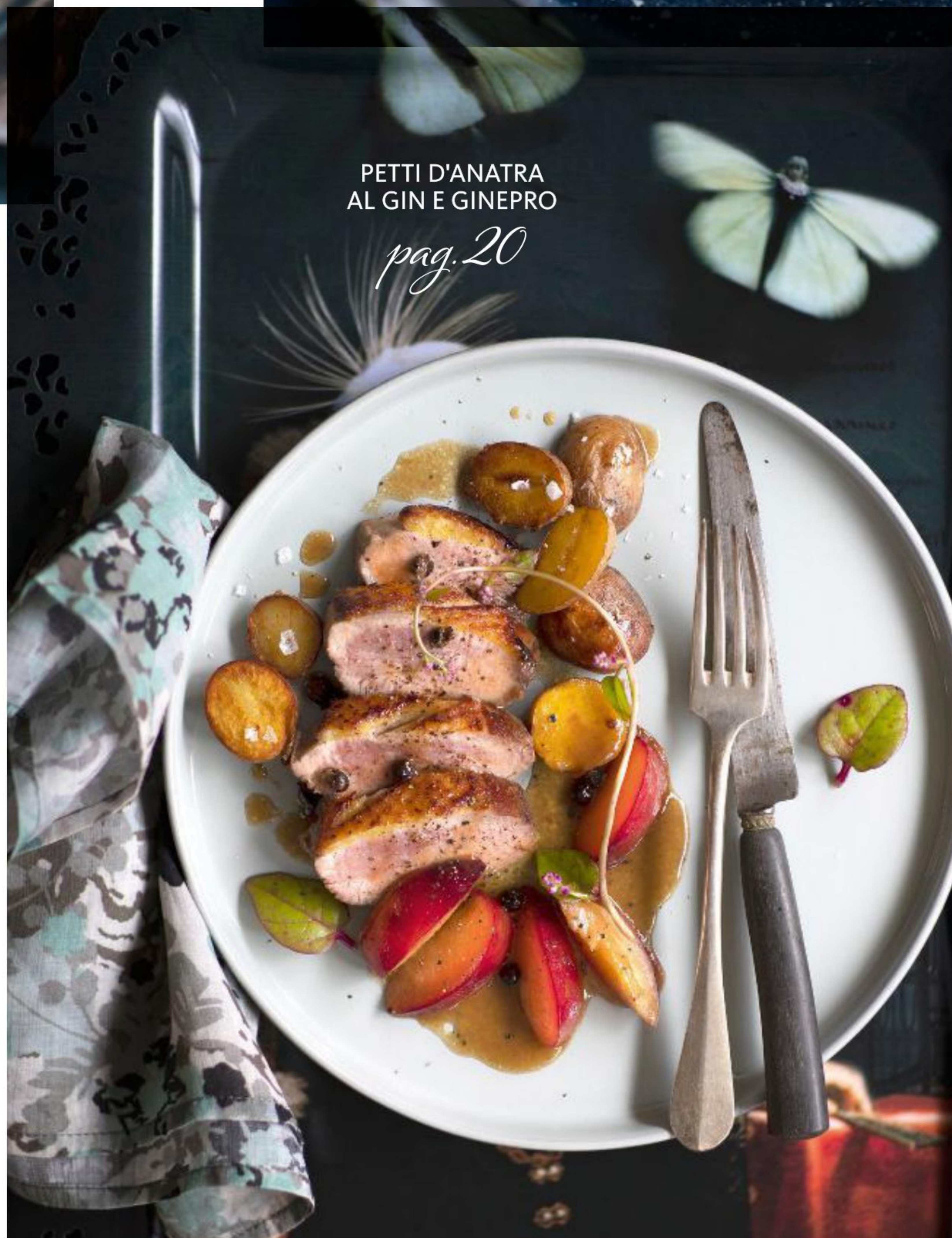
SPAGHETTONI CON  
TARTARE DI GAMBERI

*pag. 20*



PETTI D'ANATRA  
AL GIN E GINEPRO

*pag. 20*



## *gusto ed equilibrio*

Il menu è pensato per accompagnare la serata senza essere impegnativo e le due portate principali interpretano il loro ruolo con equilibrio. Il richiamo alla tradizione degli spaghetti cacio e pepe impreziositi dalla tartare di gamberi fa da perfetto prologo al raffinato petto d'anatra al ginepro. Il contorno, che punta sul matrimonio tra il retrogusto amarognolo dell'indivia e il sentore dolce dell'aceto balsamico può diventare un alternativo secondo leggero; si ottiene un ottimo risultato anche con l'aceto di sherry usato per la ricetta dei petti d'anatra.



## BERE GIUSTO

*È la notte di San Silvestro, e si può brindare anche con i vini fermi, decisamente i più adatti all'accostamento di questo menu: un Etna Bianco, con la sua anima affumicata e vitale, è adatto ad affrontare sia l'abbondante grassezza di creme e pan brioche sia la verace tensione del primo piatto, in un tempo morbida, tenace e piccante. Sui petti d'anatra fortificati dal gin e accarezzati dalle prugne serviamo un Aglianico beneventano. Nessun vino sull'indivia, un calice piccolo piccolo di brandy italiano per il cioccolato bianco e, alla fine, sì, ecco il momento dello spumante, un Rosé a base di Lambrusco per la soffice cedevolezza delle quiche.*



"PIZZA DOCE"  
pag. 20



## *dolce tradizione*

La "Pizza doce" è il dessert che corona i pranzi delle grandi occasioni secondo l'uso abruzzese.

Il salame di cioccolato, invece, si prepara praticamente in tutte le regioni italiane, dall'Emilia alla Campania, con minime varianti.

Per una serata come quella di Capodanno, che si presta a contaminare tradizione e novità, si possono presentare due variazioni sul tema utilizzando il cioccolato bianco, invece che quello fondente o al latte, per la farcia della pizza e per l'impasto del salame. In quest'ultimo caso, l'uso di questo ingrediente sottolinea anche sul piano cromatico la ricchezza della ricetta mettendo in evidenza la golosa ed elegante presenza dei pistacchi e della frutta essicata.



SALAME DI CIOCCOLATO  
BIANCO

pag. 20

Piatti in vendita da laRinascente, tovaglioli Society Limonta. Più a destra, ciotola in vendita da Coincasa. Nell'altra pagina, lucine in vendita da laRinascente. Indirizzi a pagina 122





MINI QUICHE  
ALLE ERBE E COTECHINO

## *il 2020 è arrivato...*

Il nuovo anno è arrivato, tra gli auguri e i brindisi, mentre fuori è già iniziata la sarabanda di botti, luci e colori. È il momento del cotechino con le lenticchie, che fanno il loro ingresso su un elegante vassoio con le raffinate piccole quiche alle erbe.

Un omaggio al gusto della tradizione e alla simbologia che richiama abbondanza e buona fortuna da gustare in tutta libertà, accompagnandolo con bollicine rosé.



## PAN BRIOCHE AL PECORINO E CIPOLLA

MEDIA  
PER 6 PERSONE  
PREPARAZIONE 000 MINUTI  
COTTURA 2 ORE E 10 MINUTI  
640 CAL/PORZIONE

**per il pan brioche** 2 uova – 350 g farina 00 – 270 g farina Manitoba – 25 g di lievito di birra – 20 g zucchero – 2 dl di latte – 130 g burro + quello per la teglia – 100 g pecorino – sale  
**per la farcitura** 800 g di fesa di tacchino – 300 g cipolle di Tropea – 1,5 dl di aceto – 100 g zucchero – olio extravergine d'oliva – germogli misti – sale – pepe

**1** Preparate il pan brioche. Fate intiepidire il latte, scioglietevi il lievito con lo zucchero, mescolate e lasciate riposare per 15 minuti. Setacciate le due farine nella planetaria, aggiungete il latte con il lievito e lo zucchero e impastate a bassa velocità con la foglia; unite quindi 1 cucchiaino di sale, il burro ammorbidito, il pecorino e lavorate l'impasto con il gancio per circa 10 minuti a velocità media, finché la pasta si stacca bene dalle pareti. Coprite e lasciate lievitare per 2-3 ore, finché raddoppia di volume.  
**2** Dividete l'impasto in 3 parti, formate 3 palle e mettetele in uno stampo da plumcake di 10x25 cm imburrato, coprite e fate lievitare per 30 minuti. Poi cuocete in forno a 180° per 30 minuti. Sfornate e lasciate raffreddare il pan brioche nello stampo e sformatelo.  
**3** Per la farcitura massaggiate la fesa con sale e pepe, poi rosolatela per circa 5 minuti in una padella antiaderente adatta al forno con 2 cucchiaini d'olio; quando prende colore, infornatela e cuocetela a bassa temperatura (75°-80°) per 90 minuti. Sfornate, avvolgete la carne in carta da forno e fate raffreddare.  
**4** Sbucciate le cipolle, affettatele, mettetele in una casseruola con lo zucchero e l'aceto, cuocete a fuoco basso finché saranno caramellate e regolate di sale. Frullate 1/3 della cipolla fino a ottenere una crema e tenete da parte il resto.  
**5** Tagliate il pan brioche a fette e tostatele leggermente in forno. Affettate il tacchino. Spalmate il pane con la crema di cipolla, distribuitevi la carne e le cipolle

caramellate tenute da parte, condite con qualche goccia d'olio, decorate con i germogli e servite.

## PICCOLE CRÈME BRÛLÉE ALL'ANETO

MEDIA  
PER 6 PERSONE  
PREPARAZIONE 45 MINUTI + RIPOSO  
COTTURA 30 MINUTI  
860 CAL/PORZIONE

**5 dl di panna fresca – 2 dl di latte – 3 tuorli – 2 uova – 1 mazzetto di aneto – 250 g di salmone affumicato in un solo pezzo – 6 filetti di anguilla affumicata – 150 g di zucchero – aceto di mele – burro – sale**

**1** Mescolate il latte con la panna. Portate a ebollizione metà miscela (tenete da parte l'altra) con l'aneto; spegnete e lasciate in infusione per 20 minuti, poi filtrate.  
**2** Sbattete le uova e i tuorli con 2 prese di sale, unite sia la miscela di latte e panna aromatizzata che quella tenuta da parte. Versate la crema in 6 stampini antiaderenti imburrati e foderati sul fondo con un disco di carta da forno. Cuocete a bagnomaria per 30 minuti, e fate raffreddare in frigo.  
**3** Tagliate il salmone e l'anguilla a fettine e alternatele nei piatti. Sformate le crème brûlée e posizionatele accanto al pesce. In un pentolino, sciogliete lo zucchero con 1 cucchiaino di acqua e continuate la cottura fino a ottenere un caramello dorato; fuori dal fuoco incorporate 1 cucchiaino d'aceto, mescolate, versate su un foglio di carta forno e stendete con una spatola. Con un coppapasta rotondo della misura delle crème brûlée incidete 6 dischi, lasciate raffreddare il caramello e staccateli. Posizionate i dischi ottenuti sopra le crème brûlée, decorate, se vi piace, con aneto tagliuzzato e servite.

## INDIVIA GRATINATA ALL'ACETO BALSAMICO

FACILE  
PER 6 PERSONE  
PREPARAZIONE 25 MINUTI  
COTTURA 10 MINUTI  
270 CAL/PORZIONE

**12 teste di indivia belga – 4 fette di pane casereccio – aceto balsamico – 2 cucchiaini di pinoli – 1 cucchiaino**

**di prezzemolo tritato – 1 cucchiaino di erba cipollina tritata – 2 cucchiaini di grana padano Dop grattugiato – olio extravergine d'oliva – sale – pepe**

**1** Mettete il pane nel mixer e riducetelo in fiocchi; allargateli su una teglia rivestita di carta forno, spruzzate con 2 cucchiaini di aceto balsamico e olio fate asciugare in forno a 100°.  
**2** Lavate le teste di indivia, dividetele a metà, doratele in padella con un filo di olio dalla parte tagliata, giratele, salatele e cuocetele sul dorso per 5 minuti. In un padellino, tostate i pinoli con un filo di olio e uniteli al pane.  
**3** Mettete le indivie cotte in una teglia, spolverizzatele con il formaggio grattugiato, distribuitevi sopra il pane con i pinoli, pepate e passate sotto il grill per 2 minuti. Sfornate, spolverizzate con l'erba cipollina e il prezzemolo e servite.

## MINI QUICHE ALLE ERBE E COTECHINO

FACILE  
PER 12 QUICHE  
PREPARAZIONE 20 MINUTI  
COTTURA 1 ORA  
400 CAL/PORZIONE

**100 g di lenticchie Beluga – 1 foglia di alloro – 2 rotoli di pasta brisée – 1 cotechino precotto – senape – 200 g di erbette – 3 uova – 1,5 dl di panna – olio extravergine d'oliva – sale – pepe**

**1** Mettete le lenticchie in una pentola, copritele d'acqua, aggiungete l'alloro e lessatele per 20 minuti; spegnete, salate e lasciate intiepidire. Intanto, srotolate la pasta, ritagliate 12 dischi, rivestite altrettanti stampi da tartelletta, spennellate con la senape e mettetle in frigorifero.  
**2** Lavate e tritate le erbette, fatele appassire in padella con un filo d'olio e fatele intiepidire. In una ciotola, sbattete le uova con la panna. Distribuite le erbette negli stampi, coprite con la crema di uova e panna, sale e pepe. Poi infornate a 180° per 20 minuti.  
**3** Intanto, cuocete il cotechino come indicato sulla confezione, tagliatelo a fette alte circa 1 cm e tenetele in caldo. Sfornate le tartellette, posizionate su ciascuna 1 fetta di cotechino, completate con le lenticchie tiepide, un filo d'olio e servite.



A pagina 12, americane e tovaglioli Society Limonta, piatto da dessert Stamperia Bertozzi, lucine in vendita da laRinascente, caraffa a bottiglia in vetro in vendita da laRinascente, ciotolina bianca Stamperia Bertozzi, piatto piano color cipria in vendita da laRinascente, ciotolina in gres in vendita da Coincasa, piatto piano grande in porcellana Stamperia Bertozzi, piatto fondo in porcellana in vendita da laRinascente, ciotola in vendita da Coincasa. A pagina 13 pagina, americana Society Limonta, piatti in vendita da laRinascente. Indirizzi a pagina 122





## LIVING FESTA CHIC

### SPAGHETTONI CON TARTARE DI GAMBERI

FACILE  
PER 6 PERSONE  
PREPARAZIONE 15 MINUTI  
COTTURA 15 MINUTI  
650 CAL/PORZIONE

**500 g di spaghetti quadrati – 200 g di burro – 400 g di pecorino romano grattugiato – 250 g di code di gambero di Mazara adatte all'uso a crudo, sgusciate – 2 lime non trattati – olio extravergine d'oliva – sale – pepe**

**1** Tritate i gamberi ben freddi, conditeli con la scorza grattugiata dei lime, olio, sale e qualche goccia di succo di lime. Mescolate e tenete da parte.  
**2** Cuocete gli spaghetti in acqua bollente salata. Nel frattempo, versate un mestolo di acqua di cottura della pasta in una padella antiaderente con il burro; fatelo fondere, unite il pecorino e mescolate fino a ottenere una crema omogenea; se necessario, stemperate con un po' di acqua di cottura.  
**3** Pepate la crema di pecorino. Scolate gli spaghetti, conditeli in padella con la crema. Distribuite gli spaghetti nei piatti a nido; usando 2 cucchiaini formate 6 quenelle con il composto di gamberi; posizionatele sulla pasta e servite.

### PETTI D'ANATRA AL GIN E GINEPRO

FACILE  
PER 6 PERSONE  
PREPARAZIONE 20 MINUTI + RIPOSO  
COTTURA 15 MINUTI  
450 CAL/PORZIONE

**3 petti d'anatra – 4 cucchiaini di aceto di sherry – 2 cucchiaini di gin – 1 cucchiaio di zucchero di canna – 8 bacche di ginepro – 400 g di patatine novelle con la buccia – 4 prugne – 2 spicchi d'aglio – brodo vegetale – burro – olio extravergine d'oliva – sale – pepe**

**1** Incidete la pelle dei petti d'anatra con un coltello affilato formando alcuni tagli. Mescolate l'aceto di sherry con il gin, lo zucchero, sale, pepe e le bacche di ginepro pestate. Massaggiate i petti di anatra con la marinata,

trasferite in una terrina e lasciate marinare al fresco per 1 ora.

**2** Nel frattempo, lessate le patatine con la buccia ben spazzolata. Fatele raffreddare quindi tagliatele metà e rosolatele con 2 noci di burro, un filo d'olio e gli spicchi d'aglio sbucciati e schiacciati. Scaldate una padella antiaderente e appoggiatevi i petti, scolati dalla marinata e asciugati, dalla parte della pelle, cuoceteli per circa 5 minuti, girateli e cuoceteli per 3 minuti; poi teneteli al caldo.

**3** Scartate la maggior parte del grasso dell'anatra e gli spicchi d'aglio, staccate il fondo di cottura con un po' di brodo, unite le prugne a spicchi, sale, pepe e cuocete per 3 minuti. Affettate i petti d'anatra e distribuiteli nei piatti singoli, nappate con le prugne e il loro fondo di cottura; completate con le patate cotte; pepate abbondantemente e servite.

### "PIZZA DOCE"

MEDIA  
PER 8 PERSONE  
PREPARAZIONE 30 MINUTI  
COTTURA 50 MINUTI  
640 CAL/PORZIONE

**per il pan di Spagna 5 uova – 175 g zucchero – 150 g farina – 1 cucchiaino di lievito vanigliato per la crema pasticciera 1 l latte – 1 cucchiaino di scorza grattugiata di 1/2 limone non trattato – 7 tuorli – 230 g di zucchero – 100 g di amido di mais – 150 g di cioccolato fondente per la bagna Alchermes per il topping 250 g di panna fresca – 1 cucchiaio di zucchero vanigliato – confettini colorati**

**1** Preparate il pan di Spagna. Montate le uova, aggiungete lo zucchero e continuate a montare fino a quando avrete ottenuto un composto soffice che forma un nastro cadendo dal cucchiaino. Con una spatola flessibile incorporate la farina setacciata con il lievito, senza smontare le uova. Versate il composto in uno stampo a cerniera di 24 cm di diametro rivestito di carta forno e cuocete a 180° per circa 40 minuti. Fate raffreddare, sformate il pan di

Spagna e dividetelo in 3 strati con un lungo coltello seghettato.

**2** Preparate la crema pasticciera. Mescolate i tuorli con lo zucchero e l'amido di mais, stemperate con il latte caldo, profumate con la scorza di limone grattugiata e cuocete sul fuoco finché la crema si addensa; poi dividetela in 2 ciotole e, in una, sciogliete il cioccolato spezzettato. Fate raffreddare le creme mescolandole spesso. Bagnate i dischi di pan di Spagna con 1 bicchierino di Alchermes diluito con altrettanta acqua.  
**3** Mettete la base del pan di Spagna in una tortiera e coprite con la crema al cioccolato; sistemate sopra il disco centrale, aggiungete l'altra crema e terminate con il cappello di pasta. Premete bene e fate riposare al fresco tutta la notte.  
**4** Per il topping montate la panna con lo zucchero vanigliato. Coprite generosamente la torta con il composto ottenuto, cospargete i confettini colorati.

### SALAME DI CIOCCOLATO BIANCO

FACILISSIMA  
PER 12 PERSONE  
PREPARAZIONE 15 MINUTI + RIPOSO  
COTTURA 10 MINUTI  
325 CAL/PORZIONE

**400 g di cioccolato bianco – 100 g di albicocche secche – 40 g di pistacchi spezzettati – 50 g di mirtilli rossi secchi – 4 cucchiaini di rice crispies al cioccolato – 4 biscotti al burro tipo Shortbread**

**1** Sciogliete il cioccolato a bagnomaria in un pentolino. Tagliate le albicocche a dadini, spezzettate i mirtilli, sbriciolate i biscotti; uniteli al cioccolato con i rice crispies e i pistacchi. Mescolate e fate intiepidire finché la massa diventa consistente.  
**2** Suddividete il composto su 4 fogli di carta forno formando 4 strisce della stessa lunghezza; avvolgete la carta in modo da formare dei salamini e chiudetela.  
**3** Trasferiteli e in frigorifero fino a quando si sono consolidati. Toglieteli dal frigo e lasciateli a temperatura ambiente almeno per 3 ore. Quindi affettateli e servite.

Si ringrazia per l'ospitalità il ristorante "Penelope a casa" (via Ripamonti 3, Milano) di Francesca Caldarelli (nella foto). Si ringraziano Chikako Gowa e Tomoko Sakai. A pagina 11, americane e tovaglioli Society Limonta. A pagina 18, vassoio ibride, tovaglioli Society Limonta. Indirizzi a pagina 122





# IL BELLO E IL BUONO DEL VINO TOSCANO



La storia di Ruffino inizia nel 1877 quando i due cugini Ilario e Leopoldo cominciarono a produrre vini toscani di qualità capaci di raccontare l'Italia nel mondo avvicinando enoappassionati di ogni nazionalità alle sue tradizioni enogastronomiche e al suo stile di vita. **Grandi classici toscani** come Chianti Classico **Riserva Ducale Oro**, recentemente insignito dei **"3 bicchieri"** dal **Gambero Rosso** e **Brunello di Montalcino Greppone Mazzi**,

sono da sempre il cuore identitario della produzione Ruffino. In parallelo, la voglia di confrontarsi sempre con nuove sfide ha portato Ruffino alla creazione di imponenti Supertuscan, fra cui il pluripremiato **Modus**, e all'acquisizione di due tenute integralmente a gestione biologica in Veneto, dove Ruffino conduce la sua produzione di Prosecco.

La **tutela dell'ambiente e della sua biodiversità** attraverso l'uso di pratiche sostenibili in vigneto e nella gestione della cantina sono ormai elementi

imprescindibili per Ruffino: **nel 2021 il 40,7% dei vigneti di proprietà di Ruffino sarà a conduzione biologica** e numerose sono le pratiche ormai consolidate volte a ridurre l'impatto ambientale dell'azienda come il controllo dell'emissione di gas effetto serra, la gestione dei rifiuti volta al riciclo di oltre l'85% dei materiali di scarto e l'utilizzo sempre maggiore di energia da fonti rinnovabili.

Il marchio-contenitore **Ruffino Cares** inquadra e racconta tutti questi progetti di **sostenibilità ambientale**, insieme alla promozione del **"bere responsabile"**, concetto ancorato, attraverso iniziative specifiche e di grande impatto, alla civiltà mediterranea e alla sua arte del vivere, naturalmente responsabile.



**TENUTE  
RUFFINO**

## Poggio Casciano: vieni a vivere Ruffino

*Poggio Casciano, storica tenuta rinascimentale di Ruffino, è una realtà profondamente ancorata al territorio capace di far vivere un'esperienza immersiva nella cultura e nel gusto toscano. Siamo alle porte di Firenze nelle splendide colline del Chianti: qui storicamente si producono i vini Supertuscan di Ruffino quali Modus e Alauda*

**Le Tre Rane**  
— LOCANDA —  
**RUFFINO**

**AGRIRESORT  
TENUTE  
RUFFINO**

**VISITE IN CANTINA  
E DEGUSTAZIONE**



Appena inaugurata la locanda Le Tre Rane-Ruffino: una cucina toscana dove vivere un autentico viaggio nei sensi, nei profumi e nei sapori. Una cucina di identità, costituita da persone, attimi e bellezza. La carta dei vini firmata interamente Ruffino prevede la possibilità di scendere direttamente nella cantina storica per scegliere le vecchie annate o dei formati speciali.

**Info e prenotazioni:**  
tel. +39 378 305 02 20  
letrerane@ruffino.it  
www.letreraneruffino.it  
f @letreraneruffino

La tenuta-agriturismo è stata recentemente ampliata con l'apertura di un Agriresort nella storica villa rinascimentale: 7 ampie camere affacciate sui vigneti, una piscina a sfioro ad uso esclusivo degli ospiti e la possibilità di visitare le cantine con percorsi di degustazione guidati dagli esperti sommelier di casa Ruffino.



**Info e prenotazioni:**  
tel. +39 055 09 81 910  
agriresort@ruffino.it  
www.agriresorttenuteruffino.it  
f @ruffinowines @latoscanadiruffino



Un team di persone appassionate vi accoglierà e vi guiderà alla scoperta della Tenuta di Poggio Casciano e del grande mondo del vino. Durante la visita ai vigneti e alla cantina di invecchiamento gli ospiti verranno accompagnati in uno speciale percorso conoscitivo ed emozionale che si concluderà con la degustazione dei vini Ruffino abbinati alle eccellenze del territorio.

**Info e prenotazioni:**  
tel. +39 055 64 99 712  
mob. +39 378 30 50 219  
hospitality@ruffino.it  
f @ruffinowines @latoscanadiruffino





Questo Natale  
rimanete svegli





# la nostra scuola

CORSI DI CUCINA E MOLTO ALTRO

**GLI SPONSOR DELLA SCUOLA**  
 IMPORTANTI AZIENDE  
 DEL SETTORE FOOD  
 HANNO SCELTO  
 COME PARTNER LA  
 SCUOLA, CHE GRAZIE  
 A LORO OFFRE  
 AI PARTECIPANTI  
 PRODOTTI DI  
 QUALITÀ ECCELLENTE  
 E LE MIGLIORI  
 ATTREZZATURE  
 DI CUCINA.

In collaborazione con:



DSGN ELEMENTI

Sponsor ufficiali:



CIÙ CIÙ VINI

Cortilia  
LA CAMPANA A CASA TUA

Emilia Zaini  
Cioccolato dal 1913

MARCHESINO  
SPARKLING WINE SINCE 1957

Mengazzoli



PESCHERIA SPADARI  
dal 1912



Sommariva  
TRADIZIONE AGRICOLA DAL 1915

tescoma.

**SCUOLA DI CUCINA DI SALE&PEPE**  
 NEFF COLLECTION  
 BRAND STORE C/O  
 DESIGNELEMENTI  
 VIA LAZZARETTO 3  
 - 20124 MILANO  
 (M1 FERMATA  
 PORTA VENEZIA /M3  
 FERMATA REPUBBLICA)  
 PER INFORMAZIONI  
 SCRIVI A:  
 info.scuoladicucina@  
 mondadori.it  
 OPPURE CHIAMA LO  
 02 75423300 IL  
 MARTEDÌ E IL GIOVEDÌ  
 DALLE 14:00 ALLE 18:00



VISITA IL SITO PER  
 SCOPRIRE IL  
 CALENDARIO  
 COMPLETO DEI CORSI:  
 scuoladicucina.it  
 facebook.com/  
 ScuolaCucinaSaleePepe



## Carciofi e pasta fresca per ricominciare

LE LEZIONI DEL MESE

17 GENNAIO  
19:00 - 22:00

### Carciofo protagonista

Chef Stefano Grandi

Dall'orto d'inverno  
protagonista  
lo spinoso dal cuore  
tenero.

Insalata di carciofi  
con bottarga  
di muggine e songino  
con citronnette  
al mandarino

Carciofi al vapore  
con maionese

Brutto come un  
carciofo, fritto con salsa  
di Cynar

Vellutata di gambi  
di carciofo e lo stesso  
croccante

Orecchiette ai carciofi  
con gamberi  
e la loro bisque

Carciofi cotti in forno  
con filetto d'agnello  
e il suo fondo

22 GENNAIO  
19:00 - 22:00

### Cena per due

Chef Eva Golia

Piatti sfiziosi da  
preparare in coppia  
e condividere  
con passione.

Sfoglia leggera  
con robiola di  
Roccamare  
e crema di fichi

Filetto di manzo  
glassato con carotine  
cotte sottovuoto  
alla cannella

Crema al frutto  
della passione  
e cioccolato  
di Modica

24 GENNAIO  
19:00 - 22:00

### A scuola di spume e soufflé

Chef Eleonora de Marchi

Parola chiave:  
morbidezza. Tecniche  
e segreti per perfetti  
piatti da invito.

Soufflé di formaggio  
con dadolata di vitello  
ai 6 aromi

Spuma di baccalà con  
crumble di frutta secca  
e cioccolato

Mousse di cioccolato  
con aroma d'arancia  
e aria di latte

25 GENNAIO

### Pasta fresca e ripiena

Chef Giacomo Salmoiraghi

I MODULO  
PASTA FRESCA

10:30 - 13:30

*Gli impasti: all'uovo,  
di acqua e farina,  
di grano duro*

*I colori: cacao,  
barbabietola e nero  
di seppia*

*I formati: fettuccine,  
farfalle, cavatelli.*

II MODULO  
PASTA RIPIENA  
15:00 - 18:00

*I formati: ravioli,  
cannoncini, lasagne,  
chioccioline  
e sigillatura*

*I ripieni: caprino  
e limone, ragù, ricotta,  
erbetta e menta*

*Le creme madri:  
besciamella e vellutata*

*La cottura: in pentola  
e gratinatura*

29 GENNAIO  
19:00 - 22:00

### Due cuori e un fornello

Chef Eva Golia

Gusti intensi,  
ingredienti preziosi  
e insoliti abbinamenti  
per una cena  
speciale.

Risotto al vino rosso  
e miele

Saint-Maure farcito  
con frutta secca  
marinata  
nell'Armagnac

Tarte tatin alle mele



# franciaccorta

CUVÉE SPECIALI, MILLESIMATI E RISERVE SONO GRANDI VINI CHE, IN VIRTÙ DELLA LORO GENEROSITÀ ALCOLICA, SONO CAPACI DI ESALTARE I LATI PIÙ SEDUCENTI DEI PIATTI. TUTTI PRESENTANO DELICATI COLORI DORATI O ROSÉ E PERLAGE FINI E PERSISTENTI

a cura di Monica Pilotto, testo di Sandro Sangiorgi,  
ricette di Claudia Compagni, foto di Felice Scoccimarro,  
styling di Alkèmia





La Franciacorta è un'area viticola che si estende appena sopra la Pianura Padana, tra la provincia di Brescia e quella di Bergamo. Si tratta di un anfiteatro di origine morenica formatosi al tempo delle glaciazioni che, grazie al particolare alveo climatico del Lago d'Iseo e alla protezione delle Alpi, conta su temperature miti, al punto che vi si può coltivare anche l'ulivo. Il nome Franciacorta riporta alla sua storia legata alle Corti Franche e a quando, dopo l'arrivo dei monaci cluniacensi, il territorio godette di libero scambio nel commercio (*curtes francae*). Il toponimo "Franzacurta" comparve per la prima volta negli annali del Comune di Brescia dell'anno 1277, per identificare l'area compresa tra i fiumi Oglio e Mella, a sud del lago d'Iseo.

I suoi confini coincidono con quelli dell'organizzazione del contado in età viscontea, ripresa e poi confermata dalla Serenissima nel XV secolo. Attualmente la Denominazione di Origine Controllata e Garantita (DOCG) comprende i territori di 19 comuni dove sono contenuti i 2.902 ettari di vigneto, alcuni più pregiati di altri.

Vanno preferiti i terreni di collina, rispetto ai vigneti di pianura: in altitudine, oltre i 200 metri, si hanno meno malattie, si produce di meno e il lavoro costa di più, ma le soddisfazioni sono infinite. La maturazione degli acini è progressiva e se ne giovano i profumi e la lunghezza del sapore. Tra le posizioni migliori contiamo Monticelli Brusati, Erbusco, Adro e le vicinanze del Monte Orfano. *segue >*



FLAN DI ZUCCA, LARDO E NOCI

*pag. 30*

### *l'abbinamento*

DEDICHIAMO A QUESTA RICETTA I FRANCIACORTA PIÙ SECCHI E NETTI, DELINEATI DA UN COMPORTAMENTO GIOVANILE, ADATTO A SPOSARE L'IMMEDIATEZZA DEL LARDO SUL QUALE FUNZIONA IL DIRETTO CONTRASTO TRA LA PUNGENZA DI ACIDITÀ E PERLAGE SULLA SENSAZIONE GRASSA. L'IMPRESSIONE DOLCE DEL FLAN DI ZUCCA NON VIENE BRUTALIZZATA IN VIRTÙ DELLA GENEROSITÀ ALCOLICA, CARATTERISTICA DEI MIGLIORI FRANCIACORTA, A COMINCIARE DAL RICCO E RICERCATO CREATIVE LIFE 2012 DI CA' DEL VENT E DAL VERACE E COINVOLGENTE BRUSATO DEL PENDIO. MENTRE LA MAGGIORE TENEREZZA DEL ROSÉ DEL BARONE PIZZINI MOSTRA IL LATO PIÙ SEDUCENTE DEL PIATTO.



# Il Natale che ti sorprenderà



**Crea il tuo Menù di Natale  
con La Sassellese**

[sassellese.it/ricette](http://sassellese.it/ricette)



[www.sassellese.it](http://www.sassellese.it)

**Partecipa anche tu al grande concorso!**

**GIOCA SU:**  
[www.vincialvolosassellese.it](http://www.vincialvolosassellese.it)

CONCORSO VALIDO:  
dal 1/4/2019 al 31/3/2020

MONTEPREMI:  
€ 9.579,72 i.i.

SOGGETTO PROMOTORE:  
La Sassellese

REGOLAMENTO SU:  
[www.vincialvolosassellese.it](http://www.vincialvolosassellese.it)





## SCAMPONI GRATINATI AI PISTACCHI CON KUMQUAT

FACILE  
PER 4 PERSONE  
PREPARAZIONE 20 MINUTI  
COTTURA 15 MINUTI  
250 CAL/PORZIONE

**8 scamponi – 100 g di kumquat**  
– 1 carota – 1 costa di sedano  
– 50 g di porro – 1 dl di Franciacorta  
– 2 rametti di timo – 50 g di mollica  
di pane fresco – 30 g di pistacchi  
non salati – olio extravergine  
d'oliva – sale – pepe nero in grani

**1** Mondate carota, sedano, e porro e tritateli grossolanamente. Lavate e asciugate i kumquat, tenetene da parte uno e tagliate i rimanenti a fettine. Scaldate 4 cucchiaini d'olio in una padella, unite il trito di verdure, lasciatelo soffriggere per un minuto, aggiungete i kumquat a fettine e il timo e lasciate insaporire per un altro minuto. Versate il vino, regolate di sale e proseguite la cottura con la padella coperta, su fiamma bassa, per 5 minuti.

**2** Sciacquate gli scamponi, incidete le code, apriteli a libro ed eliminate il filetto nero. Appoggiate gli scamponi in una teglia rivestita con carta da forno e insaporiteli con un pizzico di sale.

**3** Tritate nel mixer la mollica di pane con i pistacchi, una striscia di scorza di kumquat prelevata da quello rimasto, unite 4 cucchiaini d'olio, una decina di grani di pepe leggermente pestati e cospargete il composto sugli scampi. Cuoceteli in forno già caldo a 180° per 15 minuti, poi serviteli con la salsa di kumquat calda.

### *l'abbinamento*

I FRANCIACORTA ADATTI ALL'ACCIUSTAMENTO CON I CROSTACEI NON DEVONO ESSERE TROPPO SECCHI E SALINI, PENA L'EFFETTO METALLICO NEL RETROGUSTO. INOLTRE LA SPECIFICA COMPOSIZIONE DEL PIATTO RICHIEDE ANCORA PIÙ PRUDENZA, SIA PER ENTRARE IN CONTATTO CON LA CEDEVOLE POLPA DEGLI

SCAMPI SIA PER LASCIARE ALLA SALSA DI ESPANDERE LA PROPRIA FRAGRANZA AGRUMATA. SCEGLIAMO L'EQUILIBRIO SOLIDO E COMPASSATO DEL FRANCESCO I DI UBERTI, LA ROTONDA SPEZIATURA DEL BRUT 1701 DELL'AZIENDA OMONIMA, OPPURE IL MOTO ORDINATO E CONTINUO DEL SATÈN MONOGRAM CHE SA CHIUDERE SEMPRE IN LEVARE.



Il vitigno principale è lo Chardonnay, coltivato nell'81% del territorio; segue con il 15% il Pinot Noir, al quale viene riservata una vinificazione in bianco o in rosé, e un 3% di Pinot Bianco. La zona si è ispirata alla Champagne: per il metodo classico "champenois" comune a entrambe e per le dizioni Champagne e Franciacorta che contengono e significano i concetti di luogo e metodo. Infatti, per le bollicine nazionali presto è stato tolto il termine "spumante" dall'etichetta, indicando solo Franciacorta, il nome del territorio che rappresenta la zona e il metodo della rifermentazione in bottiglia, seguita dall'affinamento sui lieviti per almeno 25 mesi prima della vendita. Il Franciacorta prevede alcune specifiche tipologie: la Brut, da servire a 8-10°, in virtù della

moderata presenza di zuccheri rimanda a un'autorevolezza degna di un rosso serio, senza per questo rinunciare a sensazioni leggiadre e vitali. Per questo motivo è adatta a un menu articolato e complesso. Alla temperatura di 7-9° esaltiamo la vitalità dell'Extra-Brut e della Dosaggio Zero, nelle quali gli zuccheri sono (quasi) assenti, versioni adatte per accompagnare stuzzichini intensi e frutti di mare polposi e grassi. La versione Satèn, dotata di un perlage più delicato, apprezzabile a 9-11° e dedicata a chi ha qualche remora verso i vini spumanti, ha la disinvoltura giusta per cavarsela sulla prima parte di un pasto: entrées vegetali calde, piccole frittelle, primi piatti con sughi bianchi (vino e olio extravergine) a base di crostacei morbidi. *segue >*





*Calvisius*<sup>®</sup>  
CAVIAR



CALVISIUS.IT





Piatti di  
Wedgwood, coppa  
di LSA Int.al  
e flûte di Ichendorf  
e Tescoma.  
Indirizzi  
a pagina 122

## TERRINA DI FAGIANO IN CROSTA

DIFFICILE  
PER 6-8 PERSONE  
PREPARAZIONE 30 MINUTI  
COTTURA 1 ORA E 10 MINUTI  
400 CAL/PORZIONE

**300 g di polpa di fagiano – 100 g di prosciutto cotto arrosto alle erbe in un solo pezzo – 300 g di carne trita di maiale – 300 g di pasta brisée già pronta – 40 g di pistacchi sgusciati – 2 cucchiari di Armagnac – 3 scalogni piccoli – 1 tuorlo – noce moscata – sale – pepe nero**

**1** Spellate gli scalogni, tagliateli a metà e cuoceteli per 5 minuti in acqua salata in ebollizione. Scolateli e lasciateli raffreddare.

Tagliate la polpa di fagiano e il prosciutto arrosto a dadini; riuniteli in una terrina con la carne trita di maiale, i pistacchi, l'Armagnac, una grattata di noce moscata, una presa di sale e una macinata di pepe e amalgamate.

**2** Stendete 2/3 della pasta brisée e trasferitela in uno stampo da terrina con i bordi apribili di cm 22x8. Fatela aderire al fondo e ai bordi e bucherellate il fondo con i rebbi di una forchetta.

**3** Riempite con il composto di carne alternato con gli scalogni, coprite con la brisée rimasta e da quella in eccesso ricavate delle striscioline sottili.

**4** Spennellate la superficie con il tuorlo diluito con poche gocce d'acqua, create dei fiorellini per la fuoriuscita del vapore e decorate con le striscioline di pasta. Infornate a 180° per 1 ora.

## l'abbinamento

I FRANCIACORTA CARATTERIZZATI DA UN LUNGO AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA SI MISURANO CON CARNI COMPLESSE E INTENSE, COME LE TERRINE DI CACCIA, IN VIRTÙ DEL LORO POTERE GUSTATIVO E DI UNA TENSIONE CHE GOVERNA LE SENSAZIONI PIÙ PROFONDE. LA SONTUOSA RISERVA ANNA MARIA CLEMENTI 2010 CA' DEL

BOSCO COMINCIA RISPETTANDO LA SOSTANZA DELLA CROSTA; IL DINAMICO E PROGRESSIVO ATTACCO DELLA PALAZZO LANA EXTREME 2008 BERLUCCHI PUNTA ALLA FIBRA DEL FAGIANO; IL TESSUTO ASCIUTTO E STRATIFICATO DEL VITTORIO MORETTI 2011 BELLAVISTA SOSTIENE IL BOCCONE SENZA ABBANDONARLO MAI.

Quando il Franciacorta è ottenuto da una selezione di uve, da un vigneto specifico o da un'annata particolarmente riuscita, assume ricchezza alcolica e spessore gustativo, da qualificare a 10-12°, merita formaggi stagionati, carni cucinate attraverso cotture lunghe e tortellini in brodo. Ottima per la tavola è la versione Rosé, duttile, abbastanza morbida ma non stucchevole, godibile anch'essa a 10-12°; i suoi campi sono la cucina mediterranea, i formaggi morbidi, i primi piatti a base di carne e i dessert non troppo dolci.

In etichetta si possono trovare i seguenti termini:

**Blanc de Blancs:** indica un Franciacorta prodotto esclusivamente con uve bianche, Chardonnay e/o Pinot bianco. Il Franciacorta Satèn è sempre solo un Blanc de Blancs.

**Cuvée:** è il risultato dell'assemblaggio di vini tranquilli provenienti da vitigni, vigneti e annate diverse. Alcune cantine hanno dedicato la cuvée di maggior prestigio al loro fondatore o a un personaggio dell'azienda o della famiglia.

**Sboccatura:** sull'etichetta di solito appare la data di sboccatura, indicazione che aiuta a capire da quanto tempo è in commercio la bottiglia.

**Millesimato:** prodotto da stagioni molto favorevoli, riflette lo stile della casa ed esprime il profilo dell'annata.



## le nostre scelte

9 bottiglie scelte privilegiando varietà del territorio e approccio naturale nei criteri di produzione



**Creative Life 2012**  
**Cà del Vént,**  
**Campiani di**  
**Cellatica (Bs),**  
**030 2522363, € 70**  
Originato da solo Pinot Noir e affinato per 58 mesi sui lieviti, ha un inconsueto vigore odoroso per la tipologia e un sapore soave tutto rivolto a cibi soffici e profumati.



**Brusato pas dosé,**  
**Az. Agr. Il Pendio,**  
**Monticelli Brusati**  
**(Bs), 348 0703003,**  
**€ 60 circa**  
La spontaneità dell'effluvio e la disinvoltura con la quale si distende in bocca generano un'espressività partecipe da spendere su risotti con ingredienti ricchi.



**Rosé Extra Brut,**  
**Barone Pizzini,**  
**Provaglio d'Iseo**  
**(Bs), 030 9848311**  
**€ 27** Il colore rosa corallo inaugura un'esibizione vivida e sensuale; il nitido profumo di cassis e il sapore avvolgente lo rendono adatto a delicate preparazioni mediterranee.



**Francesco I Brut,**  
**Az. Agr. Uberti,**  
**Erbusco (Bs),**  
**030 7267476, € 23**  
Cuvée dal fine equilibrio, ha l'impronta minerale tipica del territorio, una scia salina che si unisce alla moderata corposità e consente di servire primi piatti vegetariani.



**1701 Brut**  
**1701 Franciacorta,**  
**Calino (Bs),**  
**030 7750875, € 22**  
Paglierino chiaro, sa di camomilla e crosta di pane, un profumo esemplare della classicità territoriale associato a una consistenza fresca e cremosa, ideale per crudi di mare.



**Satèn Brut**  
**Monogram,**  
**Calino (Bs),**  
**030 7751042, € 17**  
I riflessi verdi del colore e le sfumature odorose di fiori bianchi preludono alla leggiadria del sapore che, comunque, ha una sua pienezza da accostare a primi piatti di pesce.



**Annamaria Clementi**  
**Cà del Bosco,**  
**Erbusco (Bs),**  
**030 7766111, € 98**  
Cristallino e privo di zucchero residuo, mostra un'insospettabile densità odorosa e un'energia calda e voluttuosa; per questo merita complesse ricette della cucina indiana.



**Palazzo Lana 2008**  
**Guido Berlucchi,**  
**Corte Franca (Bs)**  
**030 984381, € 58**  
Spuma perlacea e brillantezza odorosa testimoniano una tecnica sopraffina; il sapore ha un modo deciso e compatto, non teme l'accostamento a un menu ricco e variegato.



**Vittorio Moretti**  
**Soc. Agr. Bellavista,**  
**Erbusco (Bs), 030**  
**7762000, € 95**  
Il finissimo perlage contenuto nel colore oro evoca odori maturi e di nocciola; lo sviluppo è asciutto e potente: merita importanti piatti di carne della cucina internazionale.

Prezzi forniti dalle aziende: possono subire variazioni a seconda del rivenditore



## FLAN DI ZUCCA, LARDO E NOCI

MEDIA  
PER 4 PERSONE  
PREPARAZIONE 25 MINUTI  
COTTURA 55 MINUTI  
480 CAL/PORZIONE

**600 g di zucca Delica – 3 uova**  
– 1 dl di panna fresca – 20 g di amido di mais – 50 g di grana padano dop grattugiato – 80 g di lardo di Arnad – 30 g di gherigli di noce – 2 rametti di timo – 20 g di burro – sale – pepe nero

**1** Mondate la zucca, eliminando la buccia e i semi e riducete la polpa a dadini. Cuoceteli a vapore per 15 minuti o finché risulteranno morbidi, poi lasciateli raffreddare. Tenetene da parte alcuni per il decoro e frullate quelli rimasti con un mixer a immersione. Aggiungete la panna, il grana padano, le uova, l'amido di mais, una presa di sale, una macinata di pepe e frullate fino a ottenere un composto liscio e cremoso.  
**2** Imburrate 4 stampi da budino liscio del diametro di cm 7, versatevi il composto di zucca, trasferite gli stampi in una teglia dai bordi alti, riempitela di acqua bollente fino ad arrivare a 2/3 di altezza degli stampi e cuocete a bagnomaria in forno già caldo a 180° per 35 minuti circa.  
**3** Intanto fate rosolare in padella le fette di lardo finché diventeranno dorate, poi tritate i gherigli di noce e rosolateli nel grasso di cottura del lardo. Togliete i flan dal bagnomaria, lasciateli raffreddare, sformateli nei piatti e ricopriteli con le fette di lardo e con i gherigli di noce; infine insaporiteli con le foglioline di timo e i dadini di zucca tenuti da parte.

## si serve così

**Per il sommelier che è in voi**  
PER RAFFREDDARE IL FRANCIACORTA BASTA METTERLO IN FRIGO A 4°, NON IN FREEZER DOVE L'ARIA FORZATA DISTURBERÀ LA FIBRA DEL LIQUIDO NÉ NELL'ABBATTITORE. OPPURE IMMERGETE LA BOTTIGLIA FINO AL COLLO IN UN SECCHIELLO RIEMPITO DI

ACQUA, UN PO' DI GHIACCIO E UN PUGNO DI SALE GROSSO, AVENDO CURA CHE LA TEMPERATURA SI ATTESTI TRA 0 E 2°. BASTANO 10 MINUTI PER PORTARE IL CONTENUTO DA CIRCA 20° A 10°. PER CONSERVARE POI LA TEMPERATURA DI SERVIZIO VA BENE



UNA GLACETTE. IL CALICE STORICO PER GLI SPUMANTI È LA FLÛTE, IN CUI SI ESIBISCE LA PERSISTENZA DEL PERLAGE E SI ESALTANO LE NOTE ODOLOSE. ANCHE I CALICI SIMILI A QUELLI DEL VINO NON PERDONO LO SLANCIO DELLA FLÛTE. SONO IDEALI PER CUVÉE, MILLESIMATI E RISERVE.





*Panettone Gran Sicilia  
Crema di Pistacchio*

*Panettone alla Crema  
"Arancia Rossa di Sicilia IGP"*

*Panettone alla Crema  
"Limone di Siracusa IGP"*



*"La dolce differenza"*

DI COSTA S.p.A.  
www.dicosta.it





# Capod

MISE EN PLACE INFORMALE? FESTA DANZANTE? TANTE PICCOLE DELIZIE GOURMAND DI CARNE E PESCE, PERFETTE DA GUSTARE A BUFFET

a cura di Silvia Tatozzi, ricette di Livia Sala,  
foto di Michele Tabozzi, styling di Stefania Aledi





# anno

SPIEDINI DI GAMBERI,  
CAVOLINI E RANA PESCATRICE

*pag. 39*

Tavolini Domenico  
Mori, calici Blan  
Mariclò, pigna  
MVH, piatti Serax.  
A sinistra, tovaglia  
e runner La Fabbrica  
del Lino.  
Indirizzi a pagina 122





CAPELANTE AL GRATIN  
CON VELLUTATA DI SEDANO RAPA

*pag. 39*



PIE DI FARAONA, CAMEMBERT E FUNGHI

*pag. 40*

Tavolino MVH,  
alzata Virginia Casa,  
calici LSA  
International,  
cementine  
Domenico Mori.  
A sinistra, tavolino  
e scatola MVH,  
piatto Virginia Casa,  
piattino Jars  
Ceramistes,  
tovagliolo Society  
Limonta.  
Indirizzi a pagina 122



SALMONE IN CAMICIA DI PATATE DOLCI,  
TOPINAMBUR E PISTACCHI

*pag. 40*





POLPETTONE IN CROSTA DI SFOGLIA  
E PROSCIUTTO

*pag. 40*

Tovaglie e runner  
La Fabbrica del Lino,  
vaso Villeroy&Boch,  
vassoio Virginia  
Casa, palle  
decorative MVH,  
piattino Jars  
Ceramistes.  
Indirizzi a pagina 122



MINI BURGER  
DI COTECHINO



## MINI BURGER DI COTECHINO

MEDIA  
PER 12 MINI BURGER  
PREPARAZIONE 40 MINUTI + RIPOSO  
COTTURA 30 MINUTI  
360 CAL/PORZIONE

**per i panini** 150 g di farina 00 – 100 g di farina Manitoba – 1/2 cubetto di lievito di birra – 30 g di burro – 1/2 cucchiaino di zucchero – 1 uovo piccolo + 1 tuorlo – 2 cucchiaini di semi di sesamo nero – sale  
**per la farcitura** 1 cotechino precotto (500 g) – 1/2 cespo di scarola – 80 g di senape – 100 g di robiola – 1 mazzetto di erbe aromatiche miste (erba cipollina, basilico, timo e origano) – 1 spicchio di aglio – olio extravergine d'oliva – sale – pepe

**1** Sbriciolate il lievito in una ciotolina e stemperatelo con un paio di cucchiaini di acqua tiepida e un pizzico di zucchero. Lasciate riposare per 10 minuti (sulla superficie inizierete a notare delle bollicine). Miscelate i due tipi di farina in una ciotola con il resto dello zucchero, poi aggiungete 60 ml di acqua tiepida in cui avrete stemperato l'uovo, il lievito sciolto, il burro morbido e continuate a lavorare gli ingredienti. Aggiungete infine un pizzico di sale e lavorate ancora fino a ottenere una palla liscia ed elastica (se l'impasto dovesse risultare troppo compatto, aggiungete 2 cucchiaini di acqua). Trasferitelo in una ciotola, coprite con un telo umido e fatelo lievitare fino a quando sarà raddoppiato di volume.

**2** Dividete l'impasto in 12 porzioni uguali (pesatele) e lavoratele rotolandole sotto il palmo della mano sul piano di lavoro con movimenti circolari, in modo da ottenere tante palline. Sistematele su una placca foderata con carta forno, copritele con un telo asciutto e lasciate lievitare ancora per 1 ora. Spennellate la superficie dei panini con il tuorlo sbattuto con un pizzico di sale e un cucchiaino di acqua, cospargeteli con i semi di sesamo e cuoceteli in forno a 175° per 20 minuti. Sfornateli e fateli raffreddare.

**3** Intanto cuocete il cotechino seguendo le istruzioni sulla confezione, quindi tagliatelo in 12 fette spesse circa 1,5 cm. Per la farcitura: frullate la senape con la robiola, una manciata

di erbe tritate e 1 cucchiaino di olio fino a ottenere una salsa omogenea. Spezzettate le foglie di scarola e scottatele per pochi secondi in padella con l'aglio sbucciato e schiacciato, un filo di olio, un pizzico di sale e pepe.

**4** Tagliate ogni panino a metà, scaldateli su una piastra calda e farciteli con la scarola, le fette di cotechino e la salsa preparata.

## SPIEDINI DI GAMBERI, CAVOLINI E RANA PESCATRICE

FACILE  
PER 12 SPIEDINI  
PREPARAZIONE 30 MINUTI  
COTTURA 10 MINUTI  
115 CAL/PORZIONE

**24 code di mazzancolle sgusciate** – **6 cavolini di Bruxelles** – **300 g di rana pescatrice a bocconcini** – **4 cucchiaini di semi di chia** – **2 fette di pancarré** – **60 g di mandorle a lamelle** – **1 albume** – **12 foglie di cuori di radicchio** – **100 ml di panna acida** – **salsa Worcester** – **1 lime non trattato** – **olio extravergine d'oliva** – **sale** – **pepe**

**1** Mondate i cavolini, tagliateli a metà e tuffateli in acqua bollente salata per 5-6 minuti; scolateli, raffreddateli in acqua e ghiaccio, asciugateli con cura tra un paio di fogli di carta da cucina e infine tagliateli a metà.

**2** Private il pancarré della crosta e frullate la mollica nel cutter; raccoglietela in una ciotolina e mescolatela con i semi di chia e le lamelle di mandorle tritate non troppo finemente. Sbattete leggermente l'albume in una ciotola e immergetevi, una alla volta, le code di mazzancolle, i bocconcini di rana pescatrice e i cavolini lessati; passateli poi velocemente nella miscela di pane, semi e mandorle e infilateli man mano su 12 spiedini, alternandoli. Irrorate con un filo di olio e infornate a 200° per 5-6 minuti.

**3** Insaporite la panna acida con qualche goccia di salsa Worcester e di succo di lime e un pizzico di scorza grattugiata, sale e pepe. Accompagnate gli spiedini con la salsa servita nelle foglie di radicchio.

## CAPESANTE AL GRATIN CON VELLUTATA DI SEDANO RAPA

FACILE  
PER 12 CAPESANTE  
PREPARAZIONE 30 MINUTI  
COTTURA 20 MINUTI  
108 CAL/PORZIONE

**12 capesante** – **200 g sedano rapa (già pulito)** – **150 ml di latte** – **30 g di farina 00** – **50 g di burro** – **1 porro** – **60 g di ribes** – **olio di semi di arachide** – **sale**

**1** Staccate le capesante dalla conchiglia, sciacquatele per eliminare la sabbia residua, tamponatele con carta da cucina e tenetele da parte.

**2** Tagliate a pezzetti il sedano rapa e lessatelo in acqua leggermente salata fino a quando sarà morbido; scolatelo e frullatelo con il latte. Sciogliete 30 g di burro in una casseruola, quindi incorporate la farina e fatela tostare per un paio di minuti mescolando con una frusta; unite il sedano rapa frullato con il latte e, continuando a mescolare con la frusta, fate addensare la vellutata a fiamma dolce. Regolate di sale.

**3** Mondate il porro, incidetelo per il lungo aprendolo a libro e tagliatelo a julienne. Versate in ogni conchiglia un paio di cucchiaini di vellutata, risistemate al centro le capesante, completate con il burro rimasto a fiocchetti e infornate a 200° per 5 minuti e in modalità grill per altri 2-3 minuti.

**4** Intanto scaldate l'olio di semi di arachide in un pentolino e friggetevi la julienne di porro fino a renderla croccante; scolatela su carta per fritti e salate. Guarnite le capesante con il porro fritto e qualche chicco di ribes.



A sinistra, tovaglia e runner La Fabbrica del Lino, candela a forma di albero MVH. Indirizzi a pagina 122





## TENDENZE CAPODANNO

### PIE DI FARAONA, CAMEMBERT E FUNGHI

MEDIA  
PER 12 PERSONE  
PREPARAZIONE 70 MINUTI + IL RIPOSO  
COTTURA 50 MINUTI  
680 CAL/PORZIONE

**per la brisée** 600 g di farina 00  
– 120 g di mascarpone – 240 burro  
– 3 uova e 2 tuorli – 2 cucchiai di latte  
– burro e farina per la lavorazione  
– sale – pepe  
**per il ripieno** 600 g di faraona  
arrostita e disossata – 600 g di funghi  
Pleurotus – 750 ml di besciamella  
(vedi pag. 112) – 200 g di camembert  
– 80 g di parmigiano reggiano  
Dop grattugiato – 2 scalogni  
– 1 mazzetto di timo – olio  
extravergine d'oliva – sale – pepe

**1** Preparate la brisée. Lavorate nel mixer la farina con il burro freddo a pezzettini, una presa di sale e un po' di pepe fino a ottenere un composto a briciole. Unite il mascarpone e le 3 uova sbattute e lavorate ancora qualche istante. Trasferite l'impasto su un piano e lavoratelo velocemente: appiattitelo un poco, avvolgetelo con la pellicola e lasciate riposare in frigo per 2 ore.  
**2** Preparate il ripieno. Sbucciate e tritate gli scalogni e rosolateli con un filo d'olio. Unite i funghi puliti e tritati grossolanamente, salateli, pepateli e fateli appassire per una decina di minuti. Aggiungete le foglioline del timo e togliete dal fuoco. Sminuzzate la faraona e raccoglietela in una ciotola con i funghi, la besciamella, il parmigiano grattugiato e il camembert a pezzettini.  
**3** Dividete la pasta in 3 porzioni, stendetela in sfoglie di 2-3 mm di spessore e ricavate da ognuna 4 dischi da 14 cm di diametro. Reimpastate i ritagli, stendeteli e ricavatene 12 dischi di 9 cm di diametro. Imburrate e infarinate 12 stampini di 8 cm di diametro e 3 cm di altezza e sistemateli su una placca. Foderate gli stampini con i dischi di pasta più grandi, riempiteli con la farcitura, coprite con i dischi di pasta piccoli, sigillate i bordi e fate un foro al centro. Decorate con gli avanzi di pasta creando delle griglie. Spennellate con i tuorli sbattuti

con il latte e cuocete in forno a 180° per 35 minuti.

### SALMONE IN CAMICIA DI PATATE DOLCI, TOPINAMBUR E PISTACCHI

FACILE  
PER 12 PERSONE  
PREPARAZIONE 30 MINUTI  
COTTURA 15 MINUTI  
250 CAL/PORZIONE

**12 fettine di salmone da 75 g ognuna**  
– 3 cipollotti – 1 ciuffo di aneto  
– 1 batata – 300 g di topinambur  
(meglio se piccoli pezzi) – 100 g di pistacchi sgusciati e non salati  
– olio extravergine d'oliva – sale – pepe

**1** Tritate finemente i cipollotti e soffriggeteli con un filo di olio, sale e pepe. Quando saranno morbidi e traslucidi, insaporiteli con una manciata di aneto tritato e togliete dal fuoco.  
**2** Pulite i topinambur e la batata con uno spazzolino sotto il getto del rubinetto. Affettate entrambi con una mandolina molto sottili. Con un tagliabiscotti ricavate dalle fette di batata dei dischetti di 3 cm di diametro.  
**3** Distribuite i cipollotti sulle fette di salmone e poi completate con le fettine di batata e topinambur alternandoli e accavallandoli leggermente. Salate, irrorate con un filo di olio e passate sotto il grill del forno per 5 minuti. Quindi cospargete con i pistacchi tritati non troppo finemente e cuocete per altri 3-4 minuti senza grill a 180°.

### POLPETTONE IN CROSTA DI SFOGLIA E PROSCIUTTO

FACILE  
PER 12 PERSONE  
PREPARAZIONE 45 MINUTI  
COTTURA 60 MINUTI  
470 CALORIE

**2 rotoli di pasta sfoglia rettangolari**  
– 600 g di carne macinata mista (vitello, manzo, maiale) – 250 g di prosciutto cotto – 100 g di prosciutto crudo – 150 datteri

– 150 g di patè di vitello – 50 ml di latte – 80 g di parmigiano reggiano Dop grattugiato  
– 1 uovo e 1 tuorlo – 60 g mollica  
– 2 cipolle – 1 foglia di alloro  
– 2 cucchiai di zucchero di canna  
– 1 cucchiaio di aceto bianco – cipolline rosse sott'aceto, datteri e foglioline per guarnire  
– olio extravergine d'oliva  
– sale – pepe

**1** Sbucciate e tritate le cipolle e fatele appassire con un filo di olio, l'alloro, sale e pepe. Quando saranno traslucide, unite lo zucchero, alzate un po' la fiamma e fate caramellare qualche minuto, poi sfumate con l'aceto, togliete dal fuoco ed eliminate l'alloro.  
**2** Sminuzzate la mollica e fatela ammorbidire nel latte. Sgocciolatela, mescolatela e unitevi la carne macinata, il prosciutto crudo e 100 g di prosciutto cotto tritati, le cipolle, il parmigiano grattugiato, l'uovo, i datteri denocciolati e tritati grossolanamente e il patè a pezzettini. Amalgamate il composto e trasferitelo su un foglio di carta da forno unto con poco olio. Modellate il polpettone (8 cm di diametro) e chiudetelo nella carta sigillandola a caramella.  
**3** Infornate il polpettone a 170° per 20 minuti, poi toglietelo dal forno e lasciatelo intiepidire. Eliminate la carta da forno e avvolgete il polpettone prima con le fette di prosciutto cotto rimaste e poi con la pasta sfoglia, facendo dei piccoli fori qua e là per lasciar fuoriuscire il vapore. Spennellate la superficie con il tuorlo sbattuto con sale e pepe e mettete ancora in forno a 180° per 25 minuti. Lasciate intiepidire il polpettone prima di affettarlo e servirlo guarnendolo con le foglioline, i datteri e le cipolline sott'aceto a listarelle.



# Biffi®

## che sugo!



100% POMODORO ITALIANO  
SENZA GLUTINE



[www.biffi1852.it](http://www.biffi1852.it)



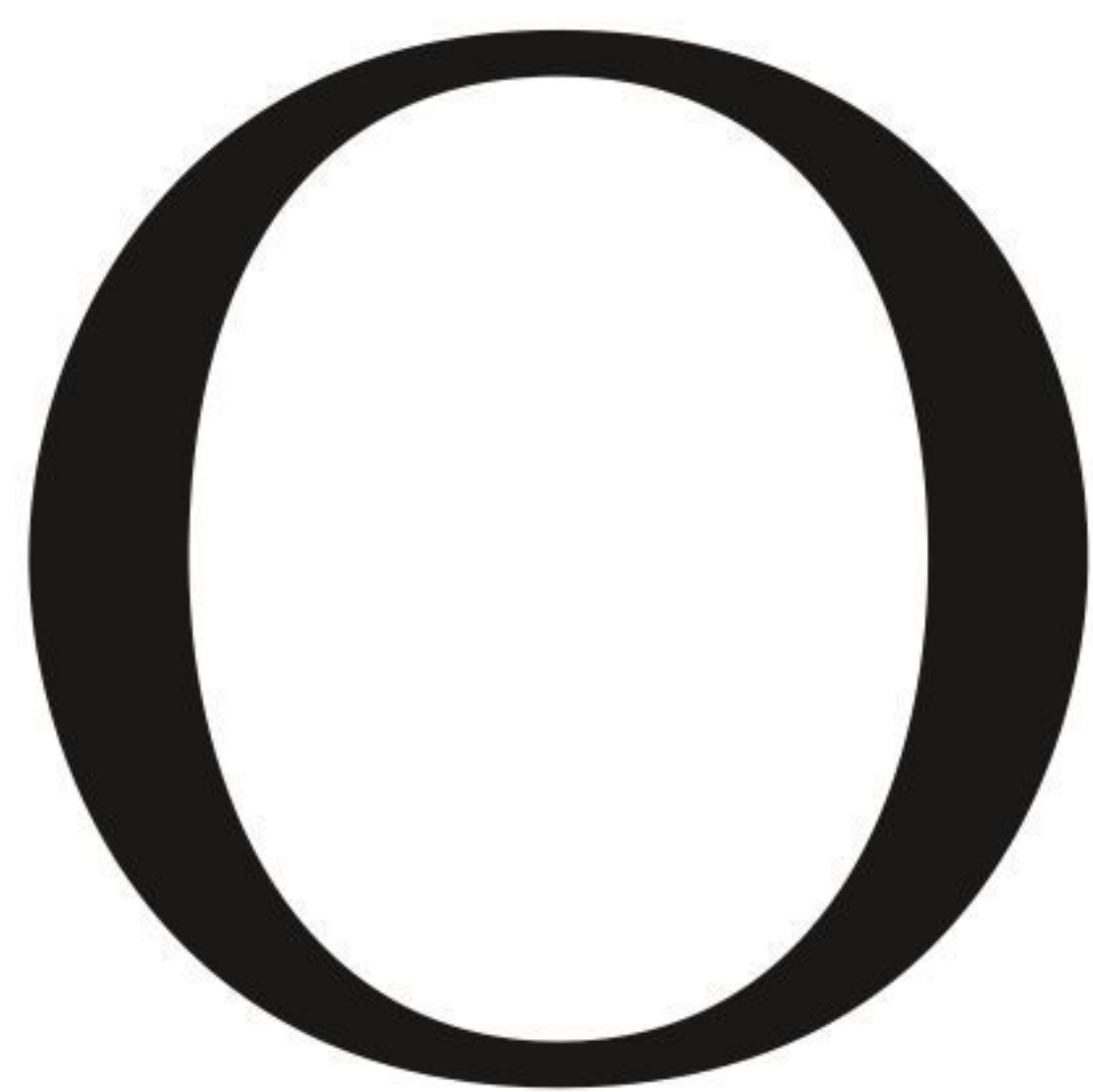
# calici per brindare

ELEGANTI, LEGGERI, DA FAR  
TINTINNARE COLMI DI  
DELIZIOSE BOLLICINE. CIN CIN

a cura di Monica Pilotto, testo di Martina Liverani,  
ricetta di Claudia Compagni,  
foto di Felice Scoccimarro







Ogni volta che usiamo la parola bollicine per indicare un calice o una bottiglia di spumante o champagne, compiamo una delle metafore più deliziose dell'enologia concentrandoci sull'effetto del perlage, ossia l'insieme delle piccolissime bolle di anidride carbonica che risalgono senza sosta nel bicchiere, dal fondo verso la superficie.

Bollicine, un suono che fa subito festa e, specialmente nel periodo natalizio, rimanda ai brindisi, ossia l'usanza di alzare i calici e farli toccare dolcemente in segno di fortuna. Non è chiaro da dove derivi e si sia così radicata la tradizione di brindare. Esistono numerose versioni della storia, tra cui quella secondo la quale il tintinnio dei bicchieri era di buon auspicio perché teneva lontani gli spiriti maligni con il rumore. Un'altra rimanda l'origine del "cin cin" al modo che avevano i ricchi di sfoggiare i calici in cristallo che suonavano diversamente rispetto a quelli in vetro. Di certo era e resta un segno di volontà di condivisione e connessione con gli altri commensali.

I calici più usati e più celebri per i brindisi a base di bollicine sono tre: coppa da champagne, flûte e calice a forma di tulipano.

La coppa da champagne ha un sapore un po' vintage, anche se sempre più spesso torna sulle tavole o nei banconi dei wine bar (anche per servire cocktail).

È legata alla leggenda che la vedrebbe modellata sui seni di Madame de Pompadour, amante di Luigi XV e anche dello champagne, o su quelli della regina Maria Antonietta. Infine, qualcuno più prosaicamente ne attribuisce l'origine in Inghilterra, dove sarebbe stata disegnata appositamente per bere champagne.

Più diffuso è certamente il classico calice dalla forma stretta e affusolata, ma prima di parlarne c'è da risolvere una piccola questione linguistica: beviamo bollicine nel flûte o nella flûte? La risposta è arrivata qualche anno fa dall'Accademia della Crusca.

La parola francese flûte significa letteralmente flauto e si usa per indicare un bicchiere a calice alto e stretto. Nella lingua francese il termine flûte è di genere femminile, ma quando nel 1963 è stato inserito nei nostri vocabolari lo si è usato prevalentemente al maschile, fatta eccezione per gli ambienti in cui la conoscenza della lingua francese è abbastanza diffusa (nei settori della gastronomia e dell'enologia), dove si usa la femminile. In conclusione anche se prevale il maschile, la scelta per il femminile, più tradizionale, non può certo considerarsi scorretta.

*segue >*

Materiali innovativi come vetri cristallini sottilissimi soffiati a bocca, senza piombo, superleggeri ma resistenti caratterizzano questi calici da degustazione

**1**

Dalle linee slanciate la flûte in vetro con decorazione dorata che avvolge piede, gambo e una parte di calice (set da 6, € 70).

**Villa Altachiara**

**2**

In vetro cristallino, questo calice è molto resistente, ideale anche per cantine e ristoranti (set da 6, € 29,90).

**Tescoma**

**3**

La coppa in vetro realizzata a mano, dal leggero colore rosato, ha un elegante stelo intrecciato (set da 2, € 95).

**LSA Int.al**

**4**

Della collezione Ultralight, la flûte soffiata a bocca e lavorata a mano è in vetro sonoro superiore (set da 6, € 193,98).

**Zafferano**

**5**

La testa di medusa satinata, posta tra il lungo stelo e il calice cristallino, caratterizza la flûte Medusa Lumière meets Versace, conferendo un'eleganza particolare (€ 189).

**Rosenthal**

**6**

La coppa Veritas, sottile e leggerissima, è in cristallo senza piombo realizzata a macchina e lavabile in lavastoviglie (set da 2, € 49).

**Riedel**

**7**

Questo calice Veritas Champagne, in cristallo senza piombo, unisce il fascino del realizzato a mano

alla perfezione del prodotto industriale (set da 2, € 49).

**Riedel**

**8**

Etoilé Sparkle, disegnato da Luca Bini, ha 7 punti incisi al laser sul fondo del calice che favoriscono perlage e note olfattive (set da 6, € 62,90).

**Italesse**

**9**

Dalla collezione I Meravigliosi, la coppa in vetro sonoro superiore senza piombo con stelo rinforzato al Titanium Reinforced® (set da 6, € 29,90).

**Luigi Bormioli**

**10**

La base in vetro satinato e intagliato rende stabile la flûte in vetro František Vízner (set da 2, € 99).

**Rosenthal**

**11**

Leggiadro come una ballerina il calice Tutu in vetro borosilicato rosa (€ 18).

**Ichendorf**

**12**

La coppa da champagne Sonoma ha un grande calice ed è in vetro soffiato (€ 7).

**Ichendorf**

**13**

Una goccia blu è inglobata nello stelo della flûte Intermezzo Blue in vetro soffiato a bocca (€ 46).

**Orrefors**





INTERVISTA

**DESIGN E TECNOLOGIA**

LUCA BINI È ENOLOGO E ANIMA ORGANIZZATIVA DELLA CASA DEL VINO VALLAGARINA (CASADELVINO.INFO), PROGETTO CHE CONIUGA ENOTECA, RISTORANTE E OSPITALITÀ. INOLTRE HA DISEGNATO ETOILÉ SPARKLE PER ITALESSE, UN INNOVATIVO CALICE PUBBLICATO NEL CATALOGO ADI DESIGN INDEX, CHE ANNOVERA LE MIGLIORI INNOVAZIONI DEL DESIGN ITALIANO, E IN USO DAI MAITRES CUISINIERIS DE FRANCE.

**PERCHÉ SPARKLE?**

IN QUESTI ANNI LE BOLLICINE HANNO AVUTO UN'EVOLUZIONE IMPORTANTE: DAL CONTESTO DELL'APERITIVO DOVE SONO SEMPRE PROTAGONISTE, ARRIVANO IN TAVOLA COME ABBINAMENTO A PIATTI IMPORTANTI. PER QUESTO HO PENSATO A UN CALICE CHE CONIUGASSE ESTETICA A FUNZIONALITÀ, PERFETTO PER LA MISE EN PLACE E COMODO DA PORTARE ALLA BOCCA.

**COSA LO CARATTERIZZA?**

È UN CALICE RIVOLUZIONARIO, IDEATO PER ESALTARE LE DOTI ORGANOLETTICHE E OLFATTIVE DEGLI SPUMANTE OTTENUTI CON METODO CHAMPENOISE: LA COPPA È PIÙ AMPIA E HA SETTE PUNTI DI PERLAGE CHE VALORIZZANO LE BOLLICINE.

**IN CHE MODO?**

GRAZIE A UNO STRUMENTO INNOVATIVO COME IL RAGGIO LASER, SONO STATE EFFETTUATE SETTE PICCOLE INCISIONI SUL FONDO DELLA COPPA CAPACI DI ESALTARE IL PERLAGE. È IDEALE SOPRATTUTTO PER I VINI IMPORTANTI COME CHAMPAGNE E METODO CLASSICO, PERCHÉ RENDE RAGIONE AGLI ANNI DI AFFINAMENTO SUI LIEVITI E DEL DURO LAVORO DI ENOLOGI E VITICOLTORI.

# utile e dilettevole

STORIE DI OGGETTI IN CUCINA

## COCKTAIL ALLA ROSA E MELAGRANA

FACILISSIMA  
PER 4 PERSONE  
PREPARAZIONE  
10 MINUTI  
COTTURA NESSUNA

**1/2 litro di spumante**  
– **1 cucchiaino di sciroppo di fiori di sambuco** – **1/2 dl di Gin** – **1 melagrana** – **petali di rosa eduli per decorare** – **1 cucchiaino di acqua di rose**

**1** Tagliate la melagrana a metà e spremetela con uno spremiagrumi. Filtrate il succo ottenuto attraverso un colino a maglie finissime e versatelo in 4 coppe.

**2** Mescolate lo sciroppo di fiori di sambuco con l'acqua di rose e il gin e distribuite il tutto nelle coppe.

**3** Unite lo spumante e decorate a piacere con petali di rosa.

Tra i grandi appassionati di vino si usa scegliere il calice in funzione del vitigno. In questi casi i calici specifici varietali (così si chiamano in gergo) variano in funzione della forma, dimensione e diametro del bevante (altro nome tecnico per indicare la parte che contiene il vino) e ciascuno esalta le peculiarità del liquido odoroso in modo da offrire un quadro organolettico il più possibile perfetto.

Per le tavole di casa i calici vanno scelti in funzione della loro versatilità: la fornitura minima prevede un calice ampio per vini rossi e per i bianchi importanti, e un calice polivalente per bollicine, vini rossi più semplici e anche cocktail a base vino (come lo spritz o il kir, per esempio).

La flûte non perde il suo fascino, specie per i brindisi e in particolar modo per le feste natalizie, mentre per le bollicine accompagnate a un pasto si preferisce un calice più rotondo: più facile da portare alla bocca e più bello da mettere in tavola. Anche a casa è bene sapere che esistono diverse tipologie di bicchiere a seconda del tipo di bollicine. In breve: le dimensioni delle flûte aumentano in funzione del metodo (classico o charmat), della durata dell'affinamento e da altri elementi ancor più specifici. L'ideale è un bicchiere che eviti l'accumulo di anidride carbonica e che lasci esprimere gli aromi del vino. Così come la forma, è importante la manutenzione dei calici: vanno immersi in acqua calda, lavati con detergenti non troppo aggressivi, capovolti e lasciati asciugare e infine passati con un panno morbido. Residui di detergenti o brillantati potrebbero impedire al perlage di esprimersi con tutta la sua energia. Non resta altro che alzare i calici e brindare alla salute e alla felicità.



Da sinistra: coppe Ichendorf, LSA Int.al e Luigi Bormioli. Indirizzi a pagina 122



# Zafferano con salmone



...oppure con riso, pasta, carne, uova,  
verdura, salse, frutta e dolci.  
Lo Zafferano 3 Cuochi è perfetto su ogni piatto.  
Provalo con le tue ricette preferite  
e per saperne di più vai su [WWW.3CUOCHI.IT](http://WWW.3CUOCHI.IT)



**ZAFFERANO 3 CUOCHI**  
**CONDISCOLO COME TI PARE**



# la forma delle Crêpe

SI TRASFORMANO IN FAGOTTINI, VENTAGLI  
E CANNELLONI PER CUSTODIRE CON  
DELICATEZZA PREZIOSI RIPIENI DI CARNE,  
PESCE E ORTAGGI DI STAGIONE

a cura di Daniela Falsitta, ricette di Alessandra Avallone, in cucina Antonella Pavanello, foto di Michele Tabozzi, styling di Stefania Aledi



FAGOTTINI ALLO ZENZERO  
CON GAMBERI E STRACCIATELLA

*pag. 52*





## TRIANGOLI AI FORMAGGI CON ZUCCA SPEZIATA

FACILE  
PER 4 PERSONE  
PREPARAZIONE 40 MINUTI + IL RIPOSO  
COTTURA 45 MINUTI  
1040 CAL/PORZIONE

**per le crêpe** 250 g di farina – 2 uova gialle da pasta fresca + 1 tuorlo – 5 dl di latte – 1 bicchierino di acqua frizzante – olio extravergine d'oliva – sale  
**per completare** 400 g di stracchino – 100 g di grana padano Dop grattugiato – 100 g di guanciale – 300 g di zucca Delica pulita – 2 cucchiaini di pinoli – 2 amaretti – rosmarino – alloro – cannella – noce moscata – 30 g di burro – olio extravergine d'oliva – sale

**1** In una ciotola mescolate uova e tuorlo. Con una frusta incorporate metà farina; quindi aggiungete il resto poca per volta, alternandola al latte; salate. Lasciate riposare 1 ora e incorporatevi anche l'acqua frizzante. Scaldate una padella antiaderente di

20-22 cm di diametro, ungetela con un velo d'olio, versate al centro un mestolino di pastella, girate la padella fino a coprire tutto il fondo; quando la crêpe è dorata, sollevatela e giratela per cuocerla sull'altro lato. Preparate così 12 crêpe e mettetele in caldo.

**2** Spalmate ogni crêpe con un velo di stracchino, spolverizzate di grana, piegate a mezzaluna, quindi piegate ancora una volta e per ottenere man mano 12 triangoli da allineare in una teglia. Sciogliete il burro in una casseruola con un rametto di rosmarino; quando prende colore versatelo sulle crêpe.

**3** Tagliate il guanciale a dadini, rosolateli in padella senza condimento, unite la zucca a dadini, 2 foglie di alloro e un rametto di rosmarino, salate e cuocete coperto 5 minuti. Togliete il coperchio, aggiungete un filo di olio e i pinoli: fateli dorare insieme alla zucca, poi profumate con cannella e noce moscata. Distribuite sulle crêpe la zucca e gli amaretti, sbriciolati, e passate in forno a 180° 15 minuti.





## TORTA AL SALMONE AFFUMICATO CON UOVA DI PESCE

FACILE  
PER 8 PERSONE  
PREPARAZIONE 30 MINUTI + IL RIPOSO  
COTTURA 25 MINUTI  
415 CAL/PORZIONE

**per le crêpe** 170 g di farina di grano saraceno fine - 50 g di farina 00 - 1 uovo grande - olio extravergine d'oliva - sale  
**per la farcia** 1 piccola patata lessata - 400 g di caprino fresco - latte - 500 g di salmone affumicato a fette sottili - 1 mazzetto di erbe aromatiche (prezzemolo, aneto, erba cipollina) - 1 limone non trattato - 150 g di panna acida - 100 g di uova di pesce (trota e lompo rosso) - sale - pepe

**1** Setacciate le 2 farine. Sgusciate l'uovo e sbattetelo in una ciotola, incorporatevi la metà delle farine con

una frusta e man mano il resto alternando con 5 dl d'acqua, salate; lasciate riposare 3 ore. Scaldate una padella antiaderente di 18 cm di diametro, ungetela con poco olio, versate al centro un mestolino di pastella, girate la padella fino a coprire tutto il fondo; quando la crêpe è dorata, sollevatela e giratela per cuocerla sull'altro lato. Fate 8 crêpe e tenetele in caldo.

**2** Schiacciate la patata e lavoratela con il caprino, 2 cucchiaini di erbe tritate, la scorza grattugiata del limone, ammorbidite con poco latte; salate e pepate. Montate la torta: appoggiate l'anello di una tortiera di 18 cm di diametro su un piatto da portata, spalmate tutte le crêpe con la crema di formaggio, copritene 7 con il salmone. Impilate le crêpe al salmone e terminate con quella al solo formaggio, comprimendo delicatamente.

**3** Con un coltello appuntito incidete 8 fette nella torta. Appena prima di servire intiepiditela in forno a 50° 3-4 minuti. Guarnite ogni fetta con un cucchiaino di panna acida e con le uova di pesce. Completate, se vi piace, con ciuffetti di aneto.



VENTAGLI CON LENTICCHIE  
E SALSA TARTUFATA

*pag. 52*







CANNELLONI CON RAGÙ  
DI FARAONA E FUNGHI  
*pag. 52*



## MEZZELUNE ALLA FARINA DI CASTAGNE CON RAGÙ DI CARDI

FACILE

PER 4 PERSONE

PREPARAZIONE 20 MINUTI + IL RIPOSO

COTTURA 60 MINUTI

620 CAL/PORZIONE

**per le crêpe** 100 g di farina 00 – 100 g di farina di castagne – 2 uova grandi – 3 dl di latte scremato – 1,5 di sidro Brut (o acqua frizzante) – olio extravergine d'oliva – burro per la teglia – sale  
**per il ripieno** 350 g di cardi puliti – 1 limone – 300 g di erbe – 1 spicchio di aglio – 50 g di prosciutto crudo – 100 g di raspadura o scaglie di grana padano Dop – 1 albume – 200 g di ricotta – 30 g di nocciole tostate – latte – prezzemolo – olio extravergine d'oliva – sale – pepe

**1** Setacciate le due farine. Sgusciate le uova e mescolatele in una ciotola; con una frusta incorporatevi metà del mix di farine, poi aggiungete man mano il resto, alternandolo al latte, quindi incorporate il sidro e salate. Lasciate riposare 1 ora e aggiungete un cucchiaio d'olio. Scaldate una padella antiaderente di 8-10 cm di diametro, ungetela con un velo d'olio, versate al centro un cucchiaio di pastella, girate la padella fino a coprire tutto il fondo,

quando la crêpe è dorata, sollevatela e giratela per cuocerla sull'altro lato. Preparate 20-24 crêpe sottili (se necessario alleggerite la pastella con poca acqua durante la preparazione) e tenetele coperte.

**2** Mondate i cardi e lessateli in acqua acidulata con il succo del limone, per 20 minuti. Quando sono teneri, scolateli bene, tagliateli a dadini. Lavate le erbe e tritatele grossolanamente. Scaldate una padella antiaderente e versate 2 cucchiaini di olio, l'aglio sbucciato e schiacciato, il prosciutto tritato fine, fate rosolare, unite i cardi e insaporiteli a fuoco vivace, dopo 5 minuti aggiungete le erbe, regolate di sale e pepate; eliminate l'aglio.

**3** Farcite le crêpe distribuendovi il mix di ortaggi e 2/3 della raspadura. Spennellate i bordi delle crêpe con l'albume leggermente sbattuto e chiudetele sigillando i bordi con le dita. Sistematele in una pirofila unta di burro, sovrapponendole leggermente.

**4** Mescolate la ricotta a crema con qualche cucchiaio di latte, cospargete il composto sulle crêpe, distribuitevi la raspadura rimasta, sbriciolata, e le nocciole, tritate grossolanamente. Passate in forno a 180° per 5 minuti, quindi fatele gratinare per altri 5 minuti. Pepate e servite.





## PASSIONI LA FORMA DELLE CRÊPE

### FAGOTTINI ALLO ZENZERO CON GAMBERI E STRACCIATELLA

FACILE  
PER 4 PERSONE  
PREPARAZIONE 25 MINUTI + IL RIPOSO  
COTTURA 30 MINUTI  
680 CAL/PORZIONE

A pag 46: piatto littala, bicchiere Bormioli Rocco, tessuto C&C Milano.  
A pag 47: pirofila La Porcellana Bianca, posate Pintì Inox, tessuto C&C Milano.  
A pag 48: piatto Fiorirà un giardino, tessuto Christian Fischbacher, decori in carta MVH.  
A pag 49: pirofila La porcellana bianca, piatto Villeroy & Boch, tessuto C&C Milano, tovagliolo La Fabbrica del Lino.  
A pag 50: pirofila La Porcellana Bianca, posate Mepra, tessuto C&C Milano. A pag 51: piatto Villeroy & Boch, forchetta Mepra, tessuto C&C Milano, tovagliolo La Fabbrica del lino. Indirizzi a pag 122



**per le crêpe** 250 g di farina – 3 uova piccole – 3 pomodori secchi – 2 cm di zenzero – 3 dl di latte – olio extravergine d'oliva – sale  
**per il ripieno** 24 code di gambero sgusciate – 1/2 limone – 400 g di broccoletti – 200 g di stracciatella – 4 cm di zenzero – 1 porro – 1 cucchiaino di tabasco – olio extravergine d'oliva – sale – pepe

**1** Mettete la farina nel mixer con i pomodori secchi spezzettati e tritate finemente. Sgusciate le uova e sbattetele, incorporate metà della farina con una frusta e poi unite, man mano, il resto alternandola con il latte mescolato a 2,5 dl di acqua, salate. Sbucciate e grattugiate lo zenzero, raccogliendolo in un colino e spremetelo schiacciandolo con il dorso di un cucchiaino. Versate il succo nella pastella e fate riposare 1 ora. Scaldate una padella antiaderente di 18 cm di diametro, ungetela con poco olio, versatevi un mestolino di pastella, girate la padella fino a coprire il fondo, quando la crêpe è dorata, sollevatela, giratela e cuocete la sull'altro lato. Fate 12 crêpe.

**2** Sgusciate i gamberi, conditeli con sale, pepe e succo di limone. Sbollentate i broccoletti e 2 foglie di porro in acqua salata. Frullate la metà dei broccoli a crema, incorporando il tabasco e 3 cucchiaini d'olio. Scolate la stracciatella tenendo da parte il liquido.  
**3** Distribuite sulle crêpe i gamberi, i broccoletti non frullati e la stracciatella. Chiudetele a fagottino e legate con striscioline di porro. Sbucciate lo zenzero, tagliatelo a julienne e friggetelo in poco olio. Passate i fagottini in forno a 180° per 5-6 minuti. Servite con la crema di broccoli, macchiandola con il liquido della stracciatella. Completate con lo zenzero fritto.

### VENTAGLI CON LENTICCHIE E SALSA TARTUFATA

FACILE  
PER 4 PERSONE  
PREPARAZIONE 40 MINUTI + IL RIPOSO  
COTTURA 75 MINUTI  
840 CAL/PORZIONE

**per 16 crêpe** 200 g di farina – 1 cucchiaino di farina di lenticchie – 2 uova grandi – 2,5 dl di latte – 40 g di yogurt – olio extravergine d'oliva – burro per la teglia – sale  
**per la besciamella** 30 g di burro – 30 g di farina – 2 dl di latte – 1 dl di brodo vegetale – 80 g di crema di tartufo nero – sale  
**per la farcia** 250 g di lenticchie di Castelluccio – 5 fettine di cotechino già cotto – 1 manciata di spinacini – 1 mazzetto guarnito (alloro, salvia e porro) – 2 foglie di salvia – burro – olio extravergine d'oliva – 1 piccolo tartufo nero – sale – pepe

**1** Miscelate le due farine. Riunite il latte, lo yogurt e 2,5 dl di acqua in una brocca. Sgusciate le uova in una ciotola, con una frusta incorporate metà delle farine e aggiungete il resto, alternandole al mix di liquidi;

salate. Lasciate riposare 1 ora quindi aggiungete un cucchiaino di olio. Scaldate una padella antiaderente di 14-16 cm di diametro, ungetela con un velo di olio, versate al centro un mestolino di pastella, girate la padella fino a coprire tutto il fondo, quando la crêpe è dorata, giratela e cuocetela sull'altro lato; fate 16 crêpe sottili, copritele e tenete in caldo.

**2** Preparate una besciamella leggera, tostando la farina nel burro e stemperandola in un mix di brodo e latte; regolate di sale e unite la crema di tartufo.

**3** Lessate le lenticchie con il mazzetto guarnito per 30 minuti; salate. Scolatele, ripassatele in padella con 2 cucchiaini di olio e la salvia tritata, unite gli spinacini mondati e tritati, il cotechino a dadini e pepate.

**4** Spalmate le crêpe con poca besciamella, distribuitevi parte delle lenticchie e piegate a ventaglio. Disponetele in una teglia imburata e unite farcia e besciamella rimaste e burro a fiocchetti; infornate a 180° per 15 minuti. Guarnite con il tartufo affettato sottile.

### CANNELLONI CON RAGÙ DI FARAONA E FUNGHI

FACILE  
PER 4 PERSONE  
PREPARAZIONE 30 MINUTI + IL RIPOSO  
COTTURA 90 MINUTI  
800 CAL/PORZIONE

**per 24 crêpe** 180 g di farina – 50 g di farina di castagne – 3 uova piccole – 4 dl di latte scremato – olio extravergine d'oliva – burro per la teglia – sale  
**per il ripieno** 1 carota – 1 costa di sedano – 1 piccola cipolla – mezza faraona a pezzi (500 g) – 15 g di funghi secchi – brandy – brodo – 400 g di topinambour – latte – grana padano Dop grattugiato – olio extravergine d'oliva – sale – pepe  
**per la besciamella** 20 g di burro – 20 g di farina – 2,5 dl di latte – brodo – noce moscata

**1** Setacciate insieme le due farine. Mescolate il latte con 1 dl d'acqua. Sgusciate le uova in una ciotola e con una frusta incorporatevi metà della farina, aggiungete il resto, alternandola al latte, salate. Fate riposare 1 ora quindi unite un cucchiaino d'olio. Scaldate una padella antiaderente di 20 cm di diametro, ungetela d'olio, versatevi un mestolino di pastella, girate per coprire il fondo e, quando la crêpe è dorata, cuocete sull'altro lato. Fate 24 crêpe.

**2** Mettete in ammollo i funghi in una tazza di brodo tiepido. Mondate carota, sedano, cipolla e tritateli con i funghi scolati. Soffriggete il battuto in una casseruola con poco olio, unite la mezza faraona, fate rosolare e sfumate con un bicchierino di brandy; cuocete ancora 40 minuti aggiungendo ogni tanto poco brodo. Disossate la faraona, tagliatela a pezzi e rimettetela nel sugo, salate e pepate.

**3** Sbucciate e affettate i topinambur, copriteli di latte, cuocete a fuoco dolce 15 minuti fino a quando sono teneri; frullate con poco latte, salate e pepate.

**4** Preparate una besciamella leggera con la farina tostata nel burro nocciola stemperandola con il latte e 2 cucchiaini di brodo e profumando con noce moscata. Farcite le crêpe con topinambur e ragù (tranne qualche cucchiaino), arrotolatele e disponetele in una teglia imburata. Completate con la besciamella, il grana e il ragù rimasto e infornate a 180° 15 minuti.



# Natale da Food Blogger

## A prova di Suocera



**SCARICA**  
il Ricettario delle feste  
by Bettina in Cucina  
[fumaiolo.com/ricette-natale](http://fumaiolo.com/ricette-natale)



### CAPPELLETTI AI FORMAGGI I PROTAGONISTI DELLE FESTE

Scopri e condividi il gusto dei Cappelletti Fumaiolo,  
senza conservanti e buoni come fatti in casa.  
Una sfoglia dorata dal ripieno bilanciato e saporito.



Bontà  
Sotto 0

NO Conservanti Sì gusto  
Cercali nel banco freezer



## Maria Probst e Cristian Santandrea

LEI SCOPPIETTANTE  
DI IDEE  
ED ENERGIA,  
LUI PIÙ TECNICO  
E RIFLESSIVO,  
FORMANO  
AI FORNELLI  
E NELLA VITA  
UNA MISCELA  
"STELLATA"

di Daniela Falsitta,  
foto di Michele Tabozzi

# La Tenda rossa

### *j're per due*

Nel mondo dei JRE, le coppie rappresentano una piacevole rarità: questi affiatatissimi coniugi, genitori di un bimbo di 8 anni, sono entrati insieme nell'associazione nel 2016. Come JRE hanno amato partecipare ad alcuni scambi "culturali" con i colleghi francesi. Ma partono avvantaggiati: da sempre, Cristian e Maria sono esperti nell'organizzare pranzi e cene "evento" in location straordinarie: in vigna, su una torre, in un chiostro, su un prato a piedi scalzi...



## *il ristorante*

Fondato negli anni Settanta dalla mamma di Cristian con i due fratelli e rispettivi coniugi, La tenda rossa (piazza del Monumento 9/14, Cerbaia in Val di Pesa, Firenze, tel. 055 826132), 1 stella Michelin, è ancora oggi un locale dall'accoglienza calorosa e con un occhio di riguardo alle famiglie: il sabato, a pranzo, i bambini fino a 9 anni non pagano il conto.



PEPOSO DI CAPRIOLO, ZUCCA  
GIALLA, SEDANO, PERA

*pag. 56*



**S** incontrarono 15 anni fa nel ristorante della famiglia di lui e galeotti furono quei fornelli: da 12 anni infatti Cristian Santandrea e Maria Probst sono marito e moglie. La loro intesa perfetta dipende da una serie di rari incastri: Maria, originaria dell'Alta Baviera, nasce macellaia esperta e conserva una predilezione speciale per il lavoro energico, veloce, efficace. Descrivendosi dice "quando mi muovo in cucina, sono così rapida che lascio una scia di fumo!" e dev'essere proprio vero perché anche il diploma di chef è riuscita a ottenerlo nella metà degli anni necessari. Cristian è l'opposto: paziente, preciso, metodico. Non a caso, è lui a prediligere la pasticceria con i suoi tecnicismi e le sue sperimentazioni: incredibili, per esempio, i suoi dessert di ortaggi. Come la straordinaria "crema di rucola, olive candite, zucca sferificata e cioccolato bianco". Assaggiare per goderne. Insieme, Cristian e Maria condividono la passione per la ricerca di allevamenti eccezionali:

"La Toscana ne è piena", dicono illuminandosi e mostrandoci le foto dei loro safari, "i giovani si stanno impegnando nel riportare gli animali allo stato più naturale". Non solo selvaggina, ma suini di cinta senese, grigio casentino, pollo valdarnese, mucche allevate nei boschi del Pistoiese vengono selezionati per i loro menu, insieme a frutta e verdura biologica, alle farine per la pasta e il pane artigianali, alle erbe spontanee della campagna fiorentina. "La verità è che siamo forti perché siamo tutti bravi", spiegano. In cucina c'è la mamma di Cristian che aiuta figlio e nuora, in sala le cugine Barbara e Cristiana che accolgono i clienti con sensibilità speciale. E poi alla sorella Natascia, esperta sommelier, è affidata la cantina, che include bottiglie acquistate da papà Silvano già negli anni '70, ben invecchiate e oggi divenute preziosissime. In questa famiglia hanno stoffa tutti quanti.



# WHAT IS AVAXHOME?



# AVAXHOME-

the biggest Internet portal,  
providing you various content:  
brand new books, trending movies,  
fresh magazines, hot games,  
recent software, latest music releases.

Unlimited satisfaction one low price

Cheap constant access to piping hot media

Protect your downloadings from Big brother

Safer, than torrent-trackers

18 years of seamless operation and our users' satisfaction

All languages

Brand new content

One site



# AVXLIVE : ICU

AvaxHome - Your End Place

We have everything for all of your needs. Just open <https://avxlive.icu>





## PEPOSO DI CAPRIOLO, ZUCCA GIALLA, SEDANO, PERA

PER 4 PERSONE

**1 sella di capriolo da 2 kg da cui ricavare l'osso e 4 filetti**  
 – 8 bacche di ginepro – 1 costa di sedano – 1 cipolla  
 – 2 carote – 2 spicchi d'aglio – 1 foglia d'alloro – 50 g  
 di concentrato di pomodoro – 250 ml di vino rosso  
 – 10 g di fecola di patate – burro – olio extravergine  
 d'oliva – sale – pepe in grani

**per la crema di zucca** 1 kg di zucca Moscata – 1 cipolla  
 rossa dolce – 3 patate – 4 fettine di zenzero – 1 spicchio  
 d'aglio – 1/2 lime non trattato – 1/2 limone non trattato  
 – 1 peperoncino fresco – 1 cucchiaino di salsa di soia  
 – 150 ml di vino bianco – olio extravergine d'oliva – sale  
**per l'insalata** 1/2 costa di sedano – 1 pera non trattata  
 – 12 cubotti di zucca bollita (1 cm di lato) – aceto – olio  
 extravergine d'oliva – sale

**Fate la salsa:** tagliate sottile la costa di sedano con un po' del suo ciuffo, affettate la cipolla e riducete le carote a rondelle. Mettete l'osso della sella a rosolare in un tegame con qualche cucchiaio d'olio, 1 spicchio d'aglio sbucciato e 3 g di pepe, fate tostare per qualche minuto e poi unite gli ortaggi e il concentrato. Quando sono rosolati, sfumate con il vino rosso, e coprite con acqua, salate, unite 5 bacche di ginepro, l'alloro e cuocete dolcemente per 3 ore. Spegnete, filtrate e rimettete sul fuoco perché si riduca fino a 1/3. Sciogliete la fecola in poca acqua e mescolatela alla salsa sul fuoco per addensarla.

**Preparate la crema di zucca:** sbucciate cipolla e patate e riducetele a tocchetti, prelevate la scorza del limone e del lime al vivo. Riducete la zucca a cubetti di 2-3 cm e mettetela a rosolare con poco olio, le patate, l'aglio sbucciato e la cipolla, mescolate per qualche minuto e salate. Quando gli ortaggi prendono colore, sfumate con il vino bianco, unite lo zenzero, il peperoncino a pezzetti, le scorze, fate insaporire, versate acqua fino a coprire e cuocete per 40 minuti. Durante

## *cottura veloce*

Mentre è in padella a fuoco alto il filetto dev'essere sempre irrorato con il suo fondo di cottura: così lo renderete morbido e speziato, croccante fuori ma morbido all'interno.



la cottura unite il succo del limone, quello del lime e la salsa di soia. Aggiungete poca acqua se occorre. Infine eliminate le scorze e frullate.

**Componete l'insalata:** ricavate tante palline dalla pera non sbucciata, mescolatele al sedano a cubetti e ai cubi di zucca; condite con olio, aceto e sale.

**Per la carne** scaldate una padella senza condimento e mettetevi a cuocere i filetti di capriolo; quando si cominciano a formare delle bollicine intorno alla carne, condite con un filo d'olio e giratela. Salate, unite le bacche di ginepro residue, l'aglio rimasto, sbucciato, e un grosso pezzo di burro e, con l'aiuto di un cucchiaino, irrorate la carne con il fondo di cottura. Cuocete per 3 minuti, sempre irrorando, spegnete e fate riposare per altri 3.

**Per completare** distribuite la crema di zucca nei piatti e sistematevi sopra i filetti divisi in 3 parti alternate all'insalatina; irrorate con la salsa e guarnite, se vi piace, con germogli freschi.



# Una merenda da Superstar

# undue tris!

FINO A 8 ORE  
FUORI DAL FRIGO



merenda

## CITTERIO

ARMANDO TESTA



BUONA E COMPLETA  
FRUTTA +  
PROTEINE +  
CARBOIDRATI

PROSCIUTTO  
COTTO

SALAME



BAGDASARIAN  
PRODUCTIONS  
**ALVINNN!!!**  
AND THE CHIPMUNKS™

Alvin and The Chipmunks, The Chipettes and Characters TM & 2019 Bagdasarian Productions, LLC.  
All rights reserved.





# Mela

DA FRUTTO QUASI DIMENTICATO A SUPERFOOD, TORNA ALLA RIBALTA  
GAZIE ALLE SUE VIRTÙ CULINARIE E NUTRIZIONALI

a cura di A. Gnocchi, testo di Paola Mancuso, ricette di Antonella Pavanello, foto di Francesca Moscheni, styling di Francesca Salvemini





# grana





rriva da un tempo molto lontano il *Punica granatum*, la pianta di melograno per i botanici. Convinzione comune la vuole originaria dell'antica Persia e, insieme al fico e all'ulivo, è stata una delle prime a essere coltivate nell'area medi-

terranea. Robusta, capace di adattarsi a terreni aridi e poco fertili, riesce comunque a donare frutti succosi che hanno del prodigioso, assumendo un forte valore simbolico trasversale a molte civiltà, culture e religioni. La Bibbia cita la melagrana come uno dei sette cibi che abbondano nella terra promessa e la descrive in un verso del famoso Cantico dei Cantici: "come spicchio di melagrana è la tua tempia dietro al tuo velo". Anche il Buddismo la fa rientrare tra i tre frutti benedetti e il Corano tra quelli nel giardino del paradiso.

### **Sfumature di gusto**

Per via dei tantissimi semi, nei riti e nelle tradizioni profane la melagrana è invece sempre stata emblema di abbondanza, fertilità e salute, che ancora oggi ne fanno il frutto propiziatorio per antonomasia, in occasioni come le nozze per augurare una prole numerosa o come il nuovo anno, perché porti prosperità.

Traslucidi e scarlatti, i grani (il cui nome botanico è arilli) se ne stanno fittamente raggruppati all'interno di una sorta di cellette, formate da una tenace e bianca membrana, amarognola e non commestibile. Si possono contare fino a 500 semi e anche oltre per ciascun frutto, a seconda delle dimensioni e delle varietà.

Il loro gusto può essere agrodolce e leggermente astringente, come nei semi particolarmente succosi della melagrana Wonderful, oppure zuccherino, come nel tipo Mollar de Elche e nella Akko, dai semi soffici. Le varietà oggi più coltivate hanno la buccia di un accattivante color porpora, mentre quelle tradizionali nostrane, come la Dente di Leone, hanno un colore più tenue, aranciato.

### **Tramonto e rinascita dei "vermigli fior"**

Fino a dieci anni fa la coltivazione in Italia del melograno, pur con il suo glorioso passato, si era ridotta a poche decine di ettari; essendo comunque una pianta longeva, nelle nostre campagne sopravviveva come frutto "minore", in orti e giardini familiari. Di innegabile valore ornamentale per i suoi "bei vermigli fior", come ci racconta Carducci nel celeberrimo *Pianto Antico*, il suo frutto era però ritenuto un po' troppo "scomodo" dai frettolosi consumatori moderni, che lo trovavano complicato da sbucciare per via della scorza coriacea e laborioso da sgranare, preferendo utilizzarlo magari essiccato come ornamento. Tant'è che nei mercati all'ingrosso non era nemmeno quotato.

Il repentino rilancio della coltivazione della melagrana è arrivato grazie anche allo studio e al riconoscimento dei benefici, innumerevoli principi nutrizionali contenuti nel suo succo, alcuni già noti alla medicina antica, altri finora inediti, che l'hanno fatta assurgere alla categoria degli alimenti oggi più in voga, quella dei superfood (vedi box pagina 70). A seguito dell'esplosione di interesse, è ripresa la sua coltivazione intensiva, che oggi in Italia arriva a circa 1.500 ettari concentrati soprattutto nel Centro-Sud, ma la domanda rimane superiore all'offerta nazionale.

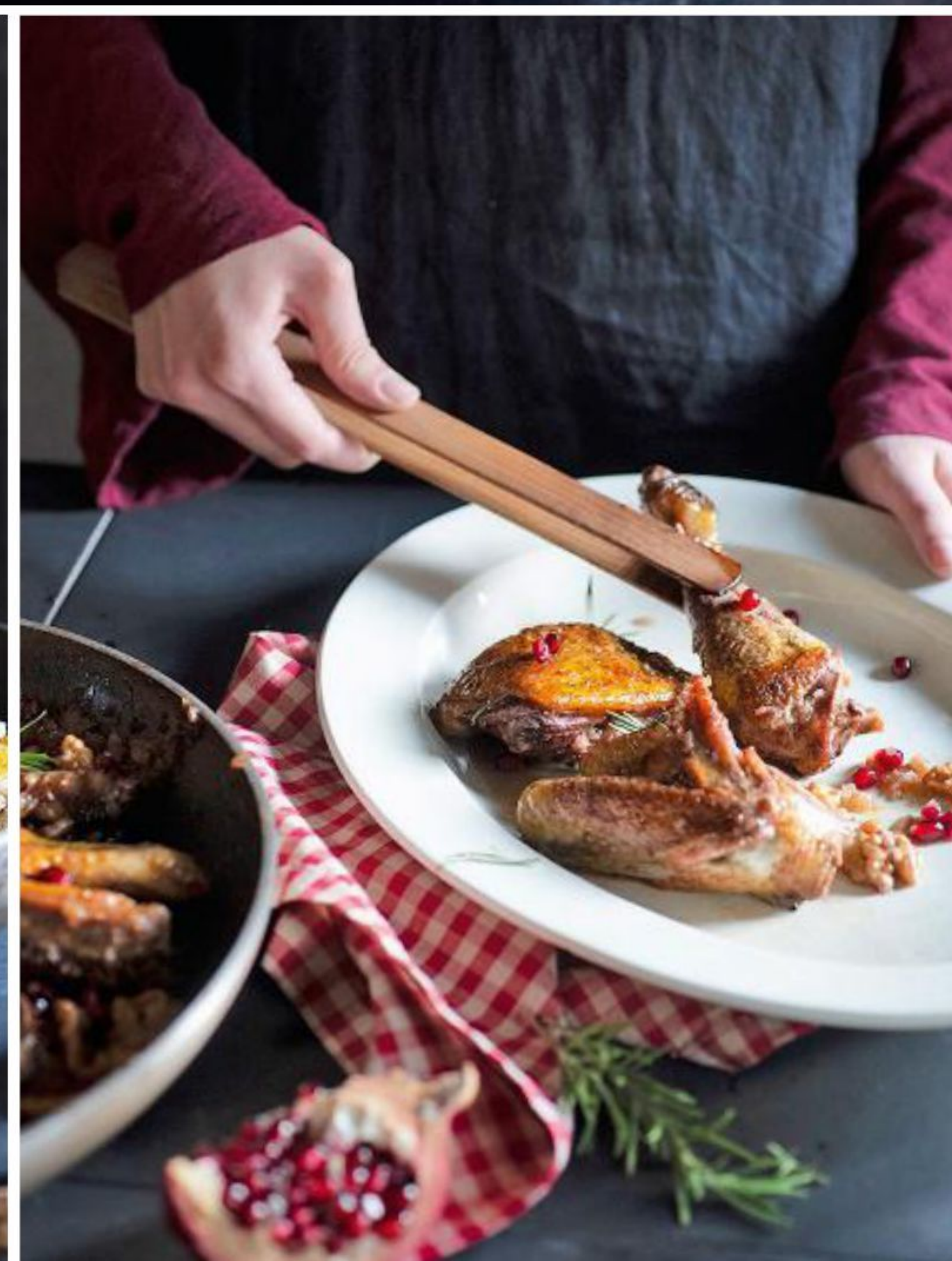
### **Da bere e da mangiare**

Nonostante il periodo di oblio, nel corso della storia questo frutto ha sempre mantenuto un concreto legame con la cucina. Il succo, usato nell'area mediterranea meridionale come dissetante, ora diviene ingrediente perfetto dagli arrosti ai dessert. I grani hanno trovato impiego secondo usi locali che ora sono valorizzati su scala più ampia e impreziosiscono i menu di festa. Vivacizzano il risotto, arricchiscono le insalate invernali, bilanciando con il loro sapore agrodolce quello amarognolo di radicchio e altre indivie o quello piccantino dei ravanelli. Negli arrosti, la loro punta acidula contrasta carni di sapore deciso, come quelle di maiale, faraona o anatra. Si prestano alla preparazione di salsine che accompagnano il merluzzo, alla marinatura di salmone e pesce spada. Nella preparazione dei dolci, il succo dà un tocco speciale all'impasto delle torte soffici, mentre i chicchi decorano muffin e crostate.





FARAONA CON LE NOCI  
*pag. 65*







FILETTI DI SGOMBRO  
CON CAVOLO ROSSO  
*pag. 65*





POLPETTE DI AGNELLO GLASSATE

*pag. 65*







Non è facile  
diventare  
un consumatore  
Bauer.

WHITE, RED & GREEN

  
www.bauer.it

Da oggi la gamma classica di Bauer si rinnova.

I dadi sono preparati con olio extravergine di oliva.

Un ingrediente genuino che valorizza una ricetta fatta di sole materie prime selezionate e di altissima qualità.

Da sempre senza additivi.

Senza glutine, senza lattosio, senza glutammato monosodico aggiunto. Il risultato?

**Un colore più intenso, una maggior morbidezza e un sapore ancora più vero, tutto naturale.**

I granulari rinnovano tutto il loro gusto grazie ad una ricetta ancora più saporita e ad una solubilità immediata.

dal 1929  
**Bauer**  
TRENTINO

Autentica bontà.





## FARAONA CON LE NOCI

FACILE  
PER 4 PERSONE  
PREPARAZIONE 20 MINUTI  
COTTURA 1 ORA  
560 CAL/PORZIONE

**1 faraona tagliata in 8 pezzi – 2 melagrane – 1 cipolla – 2 dl di vino bianco – brodo di pollo – 80 g di gherigli di noce – 2 cipollotti – 1 rametto di rosmarino – 2 chiodi di garofano – olio extravergine d'oliva – sale – pepe**

**1** Tagliate le melagrane in due, sgranate una delle metà ottenute e tenete i chicchi da parte; spremete le altre per ottenerne il succo e tenetelo da parte.  
**2** Sbucciate la cipolla e tritatela; in una padella, scaldate 4 cucchiaini d'olio e fate stufare a fuoco basso la cipolla tritata; unite i pezzi di faraona e fateli dorare bene su tutti i lati. Sfumate con il vino, fate evaporare la parte alcolica e unite metà succo di melagrana. Salate, pepate, unite i chiodi di garofano, coprite e cuocete la faraona per 40-45 minuti girandola e bagnandola di tanto in tanto con poco brodo caldo quando il fondo si asciuga.  
**3** Scoprite, unite i gherigli di noce e il succo di melagrana rimasto e continuate a cuocere per 5 minuti; poi regolate di sale, pepate e togliete dal fuoco (eliminate i chiodi di garofano). Intanto, mondate i cipollotti, lavateli, asciugateli e affettateli. Trasferite la faraona nel piatto da portata, decoratela con i chicchi di melagrana, completate con i cipollotti affettati, qualche ciuffo di rosmarino e servite. Potete accompagnarla, se vi piace, con riso cotto al vapore.

## FILETTI DI SGOMBRO CON CAVOLO ROSSO

FACILE  
PER 4 PERSONE  
PREP. 25 MINUTI + RIPOSO  
COTTURA 10 MINUTI  
620 CAL/PORZIONE

**8 filetti di sgombero – 2 melagrane grandi – 1 cucchiaino di bacche di ginepro – 2 spicchi d'aglio – 2 foglie di alloro – 50 g di mollica di pane casereccio del giorno prima – 2 cucchiaini di pinoli – 70 g di burro – sale – pepe in grani**  
**per l'insalata** 1/2 cavolo rosso – 1 mela verde – 1/2 melagrana grande – 1 limone – olio extravergine d'oliva – sale – pepe

**1** Tagliate le melagrane a metà e spremetene il succo. Sbucciate e affettate l'aglio; pestate le bacche di ginepro. Allineate i filetti di sgombero in una teglia copriteli con il succo di melagrana, unite l'alloro, il ginepro e l'aglio, qualche grano di pepe e fatelo marinare

in frigo per circa 1 ora. Frullate la mollica grossolanamente. Fate fondere 30 g di burro in una padella e rosolatevi la mollica con i pinoli per 2-3 minuti e tenete da parte.

**2** Preparate l'insalata. Lavate il cavolo, eliminate il torsolo e le costole più dure, affettatelo e trasferitelo in una ciotola. Sgranate la melagrana e unite i chicchi al cavolo tranne 2 di cucchiaini. Spremete il limone, lavate la mela e tagliatela a bastoncini senza sbucciarla, immergetela nel succo di limone, poi sgocciolatela e mescolatela agli altri ingredienti.

Condite l'insalata con sale, pepe e olio.

**3** Nella padella dove avete dorato il pane fate fondere il burro rimasto unite i filetti di sgombero, sgocciolati, dal lato pelle e fateli dorare, poi girateli e cuoceteli 1 minuto dall'altro lato. Salate, pepate, unite i chicchi di melagrana tenuti da parte; trasferite i filetti su un piatto, spolverizzateli con il trito di pane e pinoli e serviteli con l'insalata.

## POLPETTE DI AGNELLO GLASSATE

FACILE  
PER 4 PERSONE  
PREPARAZIONE 20 MINUTI  
COTTURA 20 MINUTI  
580 CAL/PORZIONE

**1 scalogno – 600 g di polpa di agnello macinata – 2 uova – 2 cucchiaini di prezzemolo tritato – 1 cucchiaino di menta tritata – 1 cucchiaino di cumino in polvere – 1 cucchiaino di coriandolo in polvere – 1 cucchiaino di cannella in polvere – pangrattato – olio di semi di arachide per friggere – prezzemolo, menta e i chicchi di 1/2 melagrana per decorare – sale – pepe**  
**per la glassa** 3,5 dl circa di succo di melagrana (3 melagrane grandi) – 1 scalogno tritato molto finemente – 1 cucchiaino d'olio d'oliva – 1 cucchiaino di miele fluido – 1 cucchiaino di aceto balsamico – sale – pepe

**1** Preparate la glassa. Scaldate l'olio in un pentolino e fatevi stufare a fuoco basso lo scalogno per 2 minuti. Unite il succo di melagrana, il miele, l'aceto balsamico, un pizzico di sale e pepe e fate sobbollire a pentola scoperta per circa 15 minuti finché il composto si è ridotto a circa 1,2 dl.

**2** Preparate le polpette. Sbucciate e tritate finemente lo scalogno, poi trasferitelo in una ciotola con la polpa di agnello macinata, le uova, le spezie e le erbe aromatiche; unite 2 cucchiaini di sale, 2 cucchiaini di pangrattato, pepate e impastate.

**3** Con le mani umide formate tante polpette grandi come una noce e friggetele in una padella con 1 dito d'olio di arachidi. Scolatele su carta da cucina, trasferitele in una ciotola, irroratele con la glassa, decorate con foglie di prezzemolo e menta, i chicchi di melagrana e servitele calde.

INTERVISTA



### LA PAROLA AL PRODUTTORE

NATA CINQUE ANNI FA A VASANELLO, BORGO DEL VITERBESE, LA TENUTA "IL MELOGRANO" È TRA LE MAGGIORI AZIENDE DEL SETTORE, CON CIRCA 6.000 PIANTE COLTIVATE IN REGIME BIOLOGICO CERTIFICATO. ABBIAMO PARLATO CON FRANCESCO LANNAROLI, A CAPO DELL'AZIENDA DOVE LAVORA ANCHE IL FRATELLO ANDREA.

### QUALI VARIETÀ DI MELOGRANO COLTIVATE?

ABBIAMO INIZIATO CON LA WONDERFUL, LA PIÙ DIFFUSA E RICHIESTA DAL MERCATO, CHE È ANCHE QUELLA CON LE MAGGIORI RESE DI PRODOTTO. A QUESTA ABBIAMO POI AFFIANCATO VARIETÀ DAL GUSTO PIÙ DOLCE COME LA AKKO, DI ORIGINE ISRAELIANA, E LA MOLLAR DIE ELCHE, TRADIZIONALE SPAGNOLA.

### SIETE SPECIALIZZATI ANCHE NELLA TRASFORMAZIONE...

SÌ, SPREMIAMO A FREDDO I CHICCHI PER RICAVARNE IL SUCCO. IL NOSTRO PRODOTTO DI PUNTA È IL SUCCO DI MELAGRANA PURO AL 100%, MA ABBIAMO ANCHE LA VERSIONE MIXATA CON LAMPONI, PIÙ DOLCE, E QUELLA CON SUCCO D'ARANCIA E CANNELLA, DA GUSTARE CALDA, COME DIGESTIVO. CI SONO POI LE COMPOSTE, CON RICETTE STUDiate DALLA MIA COMPAGNA ALESSANDRA CHE È PASTICCIERA. SONO A BASE DI SUCCO DI MELAGRANA, CON UNA PICCOLA PERCENTUALE DI PUREA DI MELA, PER ADDENSARLO, E ZUCCHERO DI CANNA INTEGRALE; VENGONO POI AGGIUNTI ALTRI INGREDIENTI O SPEZIE PER OTTENERE SETTE VARIANTI DI GUSTO, DAL CIOCCOLATO AL CARDAMOMO,









CROSTATA AL CIOCCOLATO

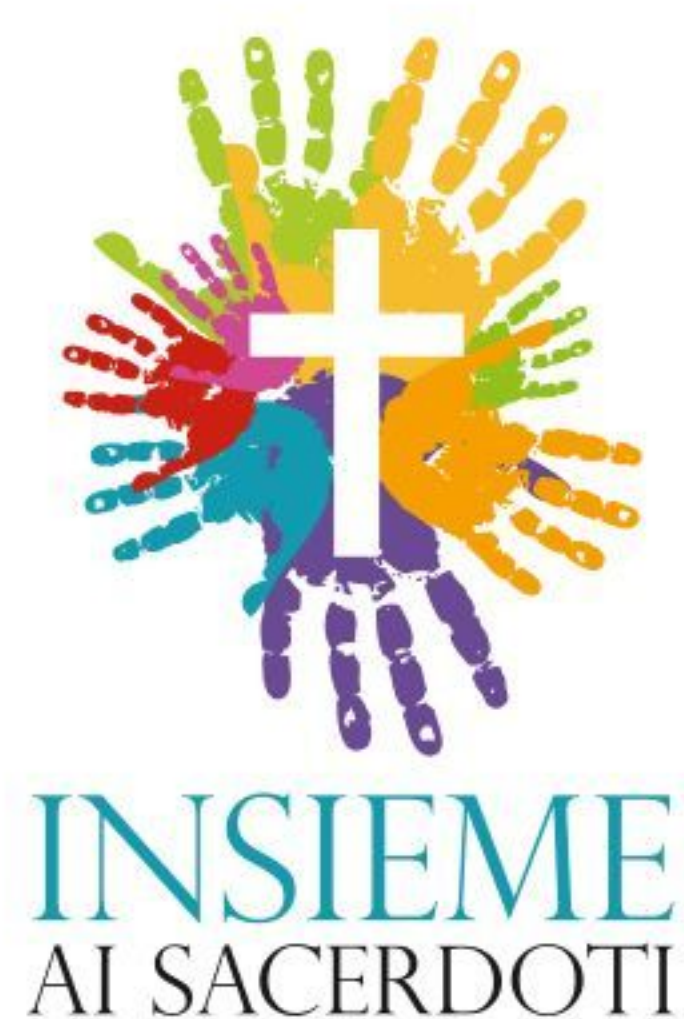
*pag. 70*







**Insieme  
ai sacerdoti  
nessuno  
è solo**



## SOSTIENI IL LORO IMPEGNO CON UN'OFFERTA

Un abbraccio fraterno, una parola di conforto, un momento di condivisione, ma anche aiuto concreto. Con il loro impegno i sacerdoti portano ovunque la speranza e promuovono pace e fratellanza. Per sostenere la loro opera, anche nelle comunità più piccole e con minori risorse, servono le Offerte che aiutano i sacerdoti proprio dove ce n'è più bisogno.

### DONA ANCHE TU...

- con versamento sul conto corrente postale n. 57803009
- con carta di credito, chiamando il Numero Verde 800-825000 o sul sito [www.insiemeaisacerdoti.it](http://www.insiemeaisacerdoti.it)
- con bonifico bancario presso le principali banche italiane
- con versamento diretto all'Istituto Sostentamento Clero della Diocesi.

### L'OFFERTA È DEDUCIBILE



[www.insiemeaisacerdoti.it](http://www.insiemeaisacerdoti.it)  
[facebook.com/insiemeaisacerdoti](https://facebook.com/insiemeaisacerdoti)





MERINGHE CON ZABAIONE  
FREDDO E PANNA

*pag. 70*





### RISOTTO ALLO SPUMANTE PROFUMATO ALLA VANIGLIA

FACILE  
PER 4 PERSONE  
PREPARAZIONE 10 MINUTI  
COTTURA 20 MINUTI  
490 CAL/PORZIONE

**320 g di riso Carnaroli – 1 scalogno – 30 g di burro – 1,5 dl di spumante – 1/2 baccello di vaniglia – 2 melagrane – 8 dl circa di brodo vegetale – 80 g di mascarpone – 2 cucchiaini di parmigiano reggiano Dop grattugiato – 1 lime – sale – pepe**

**1** Tagliate in due le melagrane; sgranatene 1 metà e tenete i chicchi da parte, poi spremete le altre per ottenere il succo. Sbucciate e tritate lo scalogno, fatelo appassire in una pentola con il burro, unite il riso, quindi fatelo tostare, salate e sfumate con lo spumante.

**2** Unite i semi del baccello di vaniglia, metà succo di melagrana, 1 mestolo di brodo e proseguite la cottura, unendo poco brodo alla volta. Quando il riso è al dente, unite il succo di melagrana rimasto e 1 mestolino di brodo.

**3** Togliete dal fuoco il riso all'onda e mantecate con il formaggio e il mascarpone. Unite i chicchi di melagrana, profumate col pepe e la scorza di lime grattugiata e servite.

### CROSTATA AL CIOCCOLATO

MEDIA  
PER 8 PERSONE  
PREP. 50 MINUTI + SO  
COTTURA 45 MINUTI  
590 CAL/PORZIONE

**per la frolla 155 g di farina 00 – 60 g di farina di mandorle – 30 g di zucchero – 115 g di burro freddo – 1 uovo grande – sale**  
**per la farcia al cioccolato 340 g di cioccolato fondente al 70% – 2,4 dl di panna fresca – 1 uovo – 1 cucchiaio di zucchero – 1 pizzico di sale**  
**per la gelatina 1,5 dl di succo di melagrana – 1 cucchiaio di zucchero – 1 foglio di gelatina**  
**per decorare 1 melagrana sgranata – 1 vaschetta di ribes rosso – 1 vaschetta di lamponi – menta**

**1** Preparate la frolla. Riunite in una ciotola la farina 00, la farina di mandorle, il sale, lo zucchero e mescolate. Unite il burro a cubetti e impastate fino a ottenere un composto sbriciolato. Unite l'uovo sbattuto e 2 cucchiaini di acqua ghiacciata e impastate fino a che il composto è ben unito. Avvolgetelo nella pellicola e mettetelo in frigo per 30 minuti.

**2** Riprendete la frolla, stendetela e rivestite uno stampo con il fondo estraibile da 24 cm di diametro a bordi alti 3 cm. Bucherellate la pasta con una forchetta e fate raffreddare in frigorifero per 30 minuti. Infornate a 180° e fate cuocere il guscio per circa 15 minuti.

**3** Preparate la farcia. Tritate il cioccolato e

trasferitelo in un pentolino con la panna; fatelo fondere a bagnomaria, poi toglietelo dal fuoco e incorporate l'uovo, lo zucchero e il sale. Mescolate bene, versate la crema al cioccolato nel guscio di frolla e infornate a 180° per 15 minuti. Sfornate e fate intiepidire.

**4** Preparate la gelatina. Mettete la gelatina in ammollo in acqua fredda per 5 minuti. In un pentolino, scaldate il succo di melagrana con lo zucchero portandolo al limite del bollore; sgocciolate la gelatina e unitela al succo, mescolate fino a quando si è sciolta, poi fate intiepidire per 2-3 minuti e versate il composto sulla torta. Quando si è rappreso, decorate la torta con chicchi di melagrana, ribes, lamponi, foglioline di menta e servite.

### MERINGHE CON ZABAIONE FREDDO E PANNA

FACILE  
PER 8 PERSONE  
PREPARAZIONE 40 MINUTI  
COTTURA 3 ORE  
500 CAL/PORZIONE

**per le meringhe 150 g di albumi – 150 g di zucchero semolato – 150 g di zucchero a velo**  
**per la farcia 4 tuorli – 40 g di zucchero – 1 dl di succo di melagrana – 0,8 dl di Prosecco – colorante alimentare rosso – 1 dl di panna fresca – 1 melagrana piccola sgranata – 40 g di pistacchi sgusciati**

**1** Preparate le meringhe. Mescolate lo zucchero semolato con lo zucchero a velo. Versate gli albumi in una ciotola a bordi alti, unite metà della miscela di zucchero e montateli con le fruste elettriche fino a che risultano molto sodi e spumosi. Incorporate, poco alla volta, lo zucchero rimasto e continuate a montare finché il composto diventa lucido e mantiene la forma.

**2** Suddividete il composto su una teglia foderata con carta da forno formando 8 dischi i circa 8 cm di diametro con le cupole appiattite al centro. Cuocetele nel forno leggermente socchiuso a 90° per 2-3 ore, finché risulteranno asciutte e leggere. Sfornatele e fatele raffreddare.

**3** Preparate la farcia. In una ciotola resistente al calore, mescolate i tuorli con lo zucchero e cominciate a lavorarli con una frusta. Trasferite la ciotola sul fuoco a bagnomaria e, lavorando il composto con la frusta, unite il Prosecco e il succo di melagrana. Cuocete lo zabaione finché è denso e spumoso.

**4** Trasferitelo in una ciotola fredda, immergete la base in acqua e ghiaccio, unite qualche goccia di colorante rosso e mescolatelo fino a farlo raffreddare. Montate la panna e incorporatela delicatamente allo zabaione. Tritate i pistacchi. Distribuite sulle meringhe la crema preparata, decoratele con i chicchi di melagrana, spolverizzatele con i pistacchi tritati e servitele.

### SUPER FOOD

LA SCIENZA MEDICA MODERNA CONFERMA LE PROPRIETÀ GASTROPROTETTRICI E ANTINFIAMMATORIE DEL SUCCO DI MELAGRANA, GIÀ NOTE IN PASSATO E NE AGGIUNGE ALTRE. L'ALTO CONTENUTO DI VITAMINE (SOPRATTUTTO C, MA ANCHE E, K E GRUPPO B), SALI MINERALI (FERRO, POTASSIO, FOSFORO), FLAVONOIDI E POLIFENOLI DEI QUALI SONO RICONOSCIUTE LE PROPRIETÀ VASOPROTETTRICI, FANNO DELLA MELAGRANA UN EFFICACE "SPAZZINO" DELLE ARTERIE E UN POTENTE ANTIOSSIDANTE. È UN BUON COADIUVANTE ANCHE IN PRESENZA DI ATEROSCLEROSI, MALATTIE CARDIOVASCOLARI E PERFINO DEL MORBO DI ALZHEIMER (GRAZIE ALLA PUNICALGINA, AD AZIONE ANTINFIAMMATORIA); SI MOSTRA UTILE ANCHE IN PROCESSI DEGENERATIVI COME LE ARTRITI. NEI FRUTTI MATURI SI TROVA UNA QUANTITÀ ELEVATA DI FITOESTROGENI, ORMONI UTILI A COMBATTERE I SINTOMI DELLA MENOPAUSA E CALO DELLA LIBIDO. IL CONTENUTO DI ACIDO ELLAGICO SEMBRA ARRESTARE LA CRESCITA DELLE CELLULE TUMORALI E PREVIENE L'INVECCHIAMENTO: IMPEDISCE IL DEGRADO DEL COLLAGENE, MANTENENDO LA STRUTTURA DELLA PELLE E RALLENTANDO LA FORMAZIONE DI RUGHE.

In tutto il servizio, piatti e bicchieri di Cup&Co.  
Indirizzi a pagina 122





## Don Luigi: mani in pasta per il lavoro

**Grazie al suo ruolo di garante, nasce la start up Il Mulino di Gragnano. Da un'idea di sei giovani disoccupati locali**



al mese da restituire alle famiglie in caso di fallimento. Il pastificio Il Mulino di Gragnano oggi certificato IGP, è nato nel 2014 anche grazie a Don Luigi. Scopri la sua storia su [insiemeaisacerdoti.it](http://insiemeaisacerdoti.it)

Le banche hanno provato a scoraggiarlo. Don Luigi Milano, nei suoi 20 anni alla Parrocchia San Leone II di Gragnano ha visto i giovani del posto ricevere troppi "No". Dal mondo del lavoro e dalle banche, che rifiutavano il prestito ai ragazzi anche per un progetto di alta qualità. Nella città della pasta, Don Luigi ha dato vita a un'iniziativa comunitaria: ha presentato il progetto di 6 giovani volenterosi a tutte le famiglie di Gragnano e ha raccolto più di 100.000 euro prestati senza interessi per avviarlo. Tra le garanzie, anche la sua remunerazione di 1.200 euro, dalla quale avrebbe detratto 500 euro

## INSIEME AI SACERDOTI CON UN'OFFERTA

La missione di sacerdoti come Don Luigi Milano è possibile grazie alle Offerte per i sacerdoti, donazioni che arrivano anche negli angoli più remoti, sostengono i parroci di comunità povere a cui mancherebbe anche lo stretto indispensabile. Solo così le opere di aiuto e carità di questi uomini arrivano ovunque sono necessarie.

**L'OFFERTA È DEDUCIBILE, VERSA COME VUOI**

• Versamento con bollettino postale n.57803009 • Carta di credito: al Numero Verde 800-825000 o sul sito [www.insiemeaisacerdoti.it](http://www.insiemeaisacerdoti.it) • Bonifico bancario



# Conoscere il Grana Padano Dop

UNA DEGUSTAZIONE ORIZZONTALE CI HA DATO MODO  
DI APPREZZARE 14 FORME CON LA STESSA  
STAGIONATURA (E LA MEDESIMA ALTISSIMA QUALITÀ)  
RIVELANDOCI COME UN UNICO PRODOTTO ACQUISISCA,  
IN DIVERSE PROVINCE, SFUMATURE SEMPRE NUOVE

testo di Daniela Falsitta, ricette di Claudia Compagni, foto di Felice Scoccimarro, styling di Alkèmia







Sopra, i 14 campioni di Grana Padano Dop Riserva Oltre 20 mesi sottoposti all'assaggio di Sale&Pepe (al centro, la nostra redazione). A sinistra, il coordinatore tecnico scientifico del Consorzio Grana Padano Dop Angelo Stroppa ci mostra come procedere.

**N**on basta sapere che è buono. Si può fare di più: scomporre il piacere per poi ricomporlo e comprenderne le qualità. A questo e ad apprezzare le differenze tra diverse forme con stessa stagionatura ma varia provenienza, serve una degustazione guidata come quella cui abbiamo entusiasticamente partecipato noi di Sale&Pepe. Degustazione "orizzontale" si definisce: si tratta, infatti, di soli campioni di Grana Padano Dop Riserva Oltre 20 mesi, il top del prodotto. Sotto la guida del coordinatore scientifico del Consorzio, le forme sono sottoposte al nostro esame in un ordine rigoroso. Dapprima si spezza la scaglia per osservarne il colore, la presenza di perle di aminoacidi che ne testimoniano stagionatura, finezza o grossezza della grana. Si passa quindi al giudizio olfattivo che può rimandare a sentori di brodo di carne o di verdure, di frutta secca o tropicale, persino di pellame.

Il naso, infatti, proprio come per il vino, predispone il cervello a recepire meglio le sensazioni dell'assaggio. Finalmente la scaglia arriva in bocca, sulla lingua, tra i denti: l'azione non è solo molto piacevole, dà modo di valutare gli aspetti meccanici come durezza, friabilità, solubilità e ovviamente ci inebria di gusto: un cocktail di salato, acido, umami, dolce e piccante. Man mano che le briciole si impastano con la saliva e scivolano verso le fosse retronasali, ecco riapparire in modo più netto gli aromi già immagazzinati attraverso il naso. Ma cosa rende tanto variegato un formaggio dal disciplinare unico? La nostra degustazione comprendeva 14 forme, una per ciascuna delle 13 province produttrici più il Trentingrana, che muta il nome per via di un disciplinare un po' diverso ma fa comunque parte del Consorzio. A cambiare, in una zona così vasta, sono le altitudini, il clima, ma pure i nutrimenti delle vacche, allevate con diverse percentuali di foraggi secchi e insilati, cioè umidi. Un po' per volta abbiamo cominciato a capire, riconoscere, diventare più sensibili alle differenze e ad abbinare le forme ai sapori che vi proponiamo in questo servizio: delle 14, ne abbiamo scelte 5, una per regione.



### CAPUNSEI CON CREMA DI ZUCCA, RADICCHIO E GRANA PADANO DOP RISERVA OLTRE 20 MESI

MEDIA  
PER 6 PERSONE  
PREPARAZIONE 20 MINUTI  
COTTURA 35 MINUTI  
860 CAL/PORZIONE

**400 g di pangrattato – 3 dl di brodo vegetale – 120 g di Grana Padano Dop Riserva Oltre 20 mesi – 100 g di burro – 2 uova – 30 g di cipolla bionda – noce moscata – 6 foglie di radicchio tardivo – olio extravergine d'oliva – sale – pepe**  
**per la crema di zucca 600 g di polpa di zucca – 1 porro – una foglia di alloro – 6 dl di brodo vegetale – olio extravergine d'oliva – sale – pepe**

**1** Sbucciate e tritate molto finemente la cipolla, stufatela dolcemente in un padellino con un cucchiaino d'olio e uno di acqua bollente fino a che diventa morbida e trasparente. Riunite in una terrina il pangrattato con 100 g di Grana Padano Dop grattugiato, un pizzico di noce moscata grattugiata, una macinata di pepe e la cipolla stufata, unite il brodo intiepidito, il burro sciolto a bagnomaria e le uova sbattute a parte e impastate fino a ottenere un impasto morbido e omogeneo. Formate dei cordoncini del diametro di 1 cm e tagliateli a tocchetti lunghi 1 cm. Passateli tra i palmi delle mani fino a ottenere degli gnocchi allungati e appuntiti alle due estremità.

**2** Mondate la zucca e il porro, tagliate la prima a dadini e il secondo a fettine, rosolateli in una casseruola con 3 cucchiaini d'olio, aggiungete l'alloro e il brodo bollente e proseguite la cottura con la casseruola coperta per 15 minuti. Eliminate l'alloro, frullate la zuppa fino a ottenere una crema, regolate di sale e pepate.

**3** Portate abbondante acqua salata a ebollizione, unite i capunsei e cuoceteli per un minuto da quando vengono a galla, scolateli e disponeteli nei piatti sopra la crema di zucca. Completate con il Grana Padano Dop rimasto in scagiette e il radicchio tagliato a tocchetti.



### Mantova

L'allevamento dei bovini nel mantovano si avvale in grande percentuale di foraggi provenienti da pascoli e prati. Il formaggio rivela un profumo accentuato, un gusto intenso e una maggiore resistenza alla maturazione.

Al nostro assaggio è risultato grasso, pastoso e dolce, perfetto per i capunsei della tradizione affogati nella crema di zucca.







## Trento

La provincia di Trento è ricca di pascoli collinari e montani. Vi nascono sia il Grana Padano Dop che il Trentingrana, diverso dal primo per il tipo di alimentazione con cui vengono allevate le vacche.

Il Trentingrana, in particolare, è caratterizzato da sfumature olfattive ricche e una colorazione della pasta paglierina. All'assaggio si è rivelato friabile e lievemente piccante, così da "illuminare" la delicatezza della trota.

Nella pagina a sinistra, il direttore di Sale&Pepe Laura Maragliano. Sotto e nelle pagine seguenti, altri momenti della nostra degustazione guidata.



### TROTA GRATINATA CON GRANA PADANO DOP OLTRE 20 MESI

DIFFICILE  
PER 4 PERSONE  
PREPARAZIONE 25 MINUTI  
COTTURA 25 MINUTI  
240 CAL/PORZIONE

**350 g di filetti di trota iridea  
salmonata – 50 g di pangrattato –  
50 g di Grana Padano Dop Riserva  
Oltre 20 mesi – un mazzetto di  
prezzemolo – un pizzico di chiodi di  
garofano in polvere – una dozzina di**

**foglie di alloro – 1 porro – 1 dl di vino  
bianco – 30 g di burro – sale – pepe**

**1** Eliminate le lisce dei filetti con l'aiuto dell'apposita pinzetta, eliminate la pelle facendo scorrere la lama del coltello tra la polpa e la pelle e disponete i filetti tra due fogli di carta da forno. Batteteli delicatamente con un pestacarne e tagliateli a metà nel senso della lunghezza.

**2** In una padella con la metà del burro fate tostare il pangrattato; quando è freddo frullatelo con

le foglie del prezzemolo, il Grana Padano Dop, i chiodi di garofano, sale e pepe.

**3** Cospargete il mix sui filetti di trota e arrotolateli per ottenere degli involtini compatti. Tagliate le foglie di alloro in due parti nel senso della lunghezza, avvolgetele lungo la circonferenza degli involtini e fissatele con lo spago da cucina. Disponeteli in una teglia, unite il porro a fettine sottilissime, il vino bianco e salate, cospargete con il burro rimasto a fiocchetti e infornate a 180° per 20 minuti.

In tutte le foto delle ricette, i piatti, le posate, la ciotolina e i vassoi in peltro sono di Così Tabellini. Nelle foto della degustazione, piatti Samurai in materiale ecologico composto da canna da zucchero (95%) e grano (5%). Indirizzi a pagina 122



## Padova

Nel territorio che gravita intorno ai caseifici padovani si alternano zone con inverni molto rigidi e altre più miti: il clima della pianura veneta risente infatti, a differenza di quella lombarda, dell'influsso dell'Adriatico.

Sebbene sia difficile dare un'unica connotazione al Grana Padano padovano, si tratta di un prodotto dal gusto deciso, adulto, a tratti tendente all'amaro, con sentori di frutta tostata e brodo di carne. Non a caso si colloca di diritto nella "zuppa gratinata".



### ZUPPA DI ZUCCA AL GRANA PADANO DOP RISERVA OLTRE 20 MESI

FACILISSIMA  
PER 4 PERSONE  
PREPARAZIONE 15 MINUTI  
COTTURA 25 MINUTI  
350 CAL/PORZIONE

**800 g di zucca – 8 dl di latte – 40 g di crosta di Grana Padano Dop Riserva Oltre 20 mesi – 100 g di Grana Padano Dop – 80 g di pane di segale – 1 scalogno – olio extravergine d'oliva – sale – pepe**

**1** Mondate la zucca e riducetela a tocchetti, sbucciate lo scalogno e tritatelo finemente. Scaldate 4 cucchiari d'olio in una casseruola, unite lo scalogno e la zucca, lasciateli insaporire per un minuto, versate il latte bollente e unite la crosta di Grana Padano Dop.

**2** Proseguite la cottura su fiamma bassa con la casseruola parzialmente coperta per 15 minuti, levate dal fuoco, eliminate la crosta, unite 80 g di Grana Padano Dop grattugiato e frullate la zuppa.

**3** Tagliate il pane a fettine sottili e tostatele sotto il grill del forno finché sono dorate. Suddividete la zuppa in 4 pirofile da porzione alternandola alle fette di pane, cospargete con il Grana Padano Dop rimasto a scaglette e fate gratinare sotto il grill del forno fino a che il formaggio inizia a dorare. Completate con una macinata di pepe.



### CAKE SALATO DI FARINA DI CASTAGNE CON GRANA PADANO DOP RISERVA OLTRE 20 MESI E NOCI

FACILE  
PER 6 PERSONE  
PREPARAZIONE 10 MINUTI  
COTTURA 50 MINUTI  
450 CAL/PORZIONE

**180 g di farina di castagne – 130 g di farina 00 – 3 uova – 140 g di Grana Padano Dop Riserva Oltre 20 mesi – 150 g di yogurt greco – 8 g di lievito per torte salate – un cespo di radicchio di Castelfranco – 80 g di gherigli di noce – olio extravergine d'oliva – sale – pepe**

**1** Riunite le uova in una terrina, montatele con un paio di fruste elettriche aggiungendo una presa di sale e una macinata di pepe fino a che diventano schiumose, unite lo yogurt, la farina di castagne setacciata con la farina 00 e il lievito, 1 dl di olio, 100 g di Grana Padano Dop grattugiato e i gherigli di noce tritati grossolanamente e amalgamate bene il composto.

**2** Versatelo in uno stampo da plumcake di 8x22 cm rivestito con carta da forno e cuocetelo in forno già caldo a 180° per 50 minuti.

**3** Lasciate riposare il cake salato per 5 minuti, levatelo dallo stampo e lasciatelo raffreddare su una gratella da pasticceria. Servitelo tagliato a fette con il radicchio mondato, spezzettato e lavato, condito con 4 cucchiaini d'olio, una presa di sale e il Grana Padano Dop rimasto ridotto in scaglette.

### *Piacenza*

Quella di Piacenza è un'enclave nel territorio emiliano: si tratta infatti dell'unica provincia della regione che produce il Grana Padano e lo fa fin dall'anno Mille. La forma destinata al nostro assaggio si è rivelata ancora umida, ma non grassa, con decisi sentori di frutta fresca che ben la fanno accostare al cake di farina di castagne







## *Cuneo*

Anche questa provincia è un caso unico nella regione Piemonte: la sola, ad oggi, che produca Grana Padano. Le estese colture di graminacee costituiscono la base dei foraggi, insieme ai pascoli collinari perciò il formaggio si appropria di profumi decisi, note pungenti di fieno e di pepe e, in generale, di un gusto più sapido, tale da completare con grande semplicità il carpaccio di manzo.

### **CARPACCIO DI MANZO CON SALSA AL GRANA PADANO DOP RISERVA OLTRE 20 MESI**

FACILISSIMA  
PER 4 PERSONE  
PREPARAZIONE 10 MINUTI  
COTTURA 5 MINUTI  
260 CAL/PORZIONE

**300 g di carpaccio di vitellone**  
– **150 g di rape piccole** – **1 limone**

– **3-4 rametti di prezzemolo** – **50 g di Grana Padano Dop Riserva Oltre 20 mesi** – **2 dl di panna fresca**  
– **3 rametti di timo** – **sale** – **pepe**

**1** Lavate le rape, tagliatele a fettine sottilissime con una mandolina, disponetele in una teglia, bagnatele con il succo di limone e lasciate marinare per 20 minuti.

**2** Versate la panna in un pentolino, unite i rametti di timo e scaldatela

su fiamma bassa fino al limite del bollore. Unite il Grana Padano Dop grattugiato, mescolate fino a che si è sciolto, cuocete la salsa per un minuto e spegnete.

**3** Scolate le fettine di rapa dalla marinata, asciugatele con carta da cucina e salatele. Disponete nei piatti il carpaccio, conditelo con la salsa al Grana Padano Dop privata del timo e completate con le fettine di rapa, il prezzemolo tritato e una macinata di pepe.



LA CUCINA È CREATIVITÀ E SCAMBIO DI IDEE.  
ECCO PERCHÉ AMIAMO CURIOSARE  
TRA LE VOSTRE FOTO E DARVI SPAZIO

SCELTA DAI LETTORI

## Il primo di tradizione

A meritare il vostro applauso sono le lasagne di grano saraceno con prosciutto e carciofi. Su Instagram ogni giorno trovate ghiotte foto tratte da Sale&Pepe: ci piace conoscere i vostri gusti attraverso like e commenti.



## S&P CUCINATO DA VOI

MARIA (@RAFANOECANNELLA) HA PROVATO DIVERSE RICETTE PER NON AVERE INCERTEZZE AI BANCHETTI DELLE FESTE. QUALE SCEGLIERE? OVVIO: IL NOSTRO STRACOTTO AL BAROLO.



LO SCATTO DEL MESE

## Cioccolata calda

Si chiamano Britta e Svenja, ma sui social le conoscono come Klara e Ida (@klara\_and\_ida), nomi che si tramandano in famiglia da diverse generazioni. Le due sorelle li hanno scelti per il loro profilo Instagram e il blog, proprio in omaggio alla passione per la cucina, che si perpetua sin dai tempi della trisnonna. È loro lo scatto della cioccolata calda con latte di mandorle profumata alla cannella.



OLTRE 800 LIKE

## BISCOTTINI

Decorativi, golosi e a forma di fiocco di neve e stella di Natale. I biscotti di Olga (@rom\_olik) accendono la fantasia, come tutte le sue gallery.



IN EVIDENZA

## Buonissime arance rosse

Il servizio di copertina di dicembre è stato declinato in mille modi. Tra le storie e nel feed come ricetta, ma anche come scheda benessere, su virtù e proprietà delle arance rosse.

## SFOGLIA fotografa condividi

QUANDO CUCINATE O TROVATE INGREDIENTI E DETTAGLI IN STILE SALE&PEPE, POSTATE LE VOSTRE FOTO SU INSTAGRAM CON #FOODSTYLELOVERS E @SALEPEPE\_IT



## I REPOST

Sulle vostre bacheche abbiamo trovato mille idee incantevoli per decorare la casa, impacchettare i doni e deliziare gli ospiti. Tra i nostri preferiti (da sinistra) ci sono i dolcetti di @pupille gustative, @joanna\_k\_k e @giedre\_barauskiene.





# Radicchio tardivo di Treviso

È IL PIÙ PREGIATO  
DELLE VARIETÀ  
TREVIGIANE,  
LEGGERMENTE AMARO,  
TENERO E CROCCANTE

di Marina Cella, foto di Maurizio Lodi,  
styling di Laura Cereda

In provincia di Treviso, l'inverno si tinge di rosso: esposizioni e feste invadono il capoluogo e i piccoli centri per celebrare il radicchio Igp, l'ortaggio color rubino che in queste terre venete raggiunge livelli di eccellenza unica. Presente da secoli nell'area, ebbe la sua consacrazione ufficiale nel dicembre del 1900, con la prima mostra organizzata a Treviso. Da allora i trevigiani non hanno mai smesso di celebrare il loro gioiello, coltivato secondo il disciplinare dell'Igp in 17 Comuni della provincia, 2 in quella di Padova e 5 di Venezia. Delle due tipologie prodotte, il radicchio precoce e il tardivo, è quest'ultimo il più pregiato: raccolto a novembre dopo le prime gelate, sul mercato dai primi

di dicembre, si distingue per le foglie lunghe e affusolate, che si avvolgono in punta in eleganti volute, e hanno un colore rosso cupo, con riflessi marroni; mentre la costa centrale è bianca e carnosa. I suoi pregi sono il gu-

sto meno amaro e la consistenza più croccante rispetto alla varietà precoce, dal cespo più grosso e compatto. Entrambe le tipologie, che appartengono alla famiglia delle cicorie, devono la loro eccellente qualità alla sapienza dei contadini veneti e alle tecniche colturali, in particolare all'indispensabile imbianchimento. Privato della luce per impedire la fotosintesi clorofilliana, l'ortaggio perde il colore ma anche il sapore amaro e la consistenza fibrosa e risulta più morbido e dolce.



## RADICCHIO IN SAOR CON TARTARE DI GAMBERI ROSSI

FACILE  
PER 4 PERSONE  
PREPARAZIONE  
20 MINUTI + RIPOSO  
COTTURA 30 MINUTI  
280 CAL/PORZIONE

**3 cespi di radicchio di Treviso tardivo Igp**  
– 40 g di pinoli tostati  
– 520 ml di aceto rosso  
– 110 g di zucchero  
– 2 cipolle rosse – 200 g di code di gamberi rossi pulite adatte all'usoa crudo – olio extravergine d'oliva  
– lime – sale – fior di sale – pepe

**1** Pulite il radicchio e tagliatelo a spicchi. Riunite in una pentola 1 litro abbondante di acqua con 450 ml di aceto, 80 g di zucchero e 20 g di sale; portate a bollore. Cuocete il radicchio nell'acqua bollente fino a che le radici saranno tenere. Lasciate raffreddare e scolate molto bene.

**2** Preparate il saor. Pulite le cipolle, tagliatele a julienne e soffriggetele dolcemente in 4 cucchiaini di olio aggiungendo subito un pizzico di sale. Quando sono appassite unite lo zucchero e l'aceto rimasti e cuocete

fino a che questo sarà completamente evaporato.

**3** Disponete uno strato di cipolle sul fondo di una teglia, appoggiatevi sopra il radicchio, coprite con altre cipolle e completate con un paio di cucchiaini d'olio e i pinoli tostati. Lasciate riposare per una notte in frigorifero.

**4** Tagliate le code di gamberi a cubetti e conditeli con olio, fior di sale, una macinata di pepe e scorza di lime. Formate 4 tortini con il radicchio in saor e serviteli con la tartare di gamberi e scorza di lime a filetti.

*Ricetta di Manuel Gobbo, chef del ristorante Le Beccherie, Treviso*

In pratica, dopo la raccolta, le piante vengono riunite in mazzi e immerse in vasche di acqua di falda, al buio, per una quindicina di giorni. Così i cespi rigermogliano con nuove foglie tenere e rosse che, dopo la toelettatura, sono pronte per il mercato.

### Dal risotto alle confetture

Gradevolmente amarognolo e croccante, il radicchio tardivo è molto duttile: ottimo crudo, si adatta bene a tutte le cotture grazie alla costa grossa e polposa, di ottima consistenza, come sottolinea Manuel Gobbo, chef del ristorante trevigiano Le Beccherie. Che ama accostarlo a una leggera nota acida come, da crudo, l'aceto balsamico o di acero oppure il formaggio non stagionato. Per esempio, sbollentato nell'aceto, lo serve con un cremoso alla robiola di capra. Le ricette della tradizione vanno dal risotto alle lasagne, dalle tagliatelle con l'anatra al ripieno dei ravioli. Brasato in padella il radicchio si serve con la polenta o con il formaggio Asiago oppure alla griglia con carne e pesce. Prima di grigliarlo, Manuel suggerisce di metterlo in un cartoccio con olio e sale in modo che la costa rimanga più tenera e le punte non si secchino. Infine, il radicchio è ottimo anche in confettura.



Piatto Tognana.  
Indirizzi  
a pagina 122



# Gemma e i tajarin di Langa

CON LA SFOGLIA, LUNGA PIÙ DI 10 METRI,  
I PLIN E I PIATTI DELLA PIÙ PURA TRADIZIONE,  
ATTIRA FROTTE DI GOURMET NEL PICCOLO  
BORGO DI RODDINO. NELLA SUA TRATTORIA  
IL GIOVEDÌ MATTINA SI ASSISTE A UN INSOLITO  
RITO DI CUCINA COLLETTIVA CHE  
COINVOLGE LE SIGNORE DEL LUOGO

testi e cura di Paola Mancuso, foto di Michele Tabozzi





Gemma Boeri, nata e vissuta a Roddino, ha imparato dalla mamma e dalla nonna i saperi della cucina casalinga di Langa. Qui sopra, la lunghissima, setosa sfoglia dalla quale saranno ritagliati i tajarin.



**S**ono le otto di un giovedì mattina e Roddino, minuscolo borgo che conta poco più di 400 abitanti, è avvolto nel silenzio e nella bruma che nasconde i nocioleti e i filari di viti, quelli del Dolcetto e di altri grandi vini piemontesi. Le colline Unesco del Barolo distano pochi chilometri, Alba, capitale delle Langhe, una ventina, ma a Roddino, defilata, si viene apposta. Lo fanno centinaia di persone ogni settimana, da ogni luogo e da anni, ma non per visitare uno dei tanti castelli del territorio. Qui il monumento è l'osteria di Gemma, custode della più genuina cucina di Langa, e l'opera d'arte è la sua pasta, fatta a mano.

Nel laboratorio ci sono grandi tavoli di legno accostati per poter stendere una sfoglia sottile e lunghissima, circa 15 metri, liscia come una pezza di seta, che Gemma lavora con due grossi mattarelli fatti realizzare apposta per lei, uno per stenderla e uno per avvolgerla man mano.

Il lavoro va avanti con la preparazione dei tajarin, i sottili fili di sole uova e farina, che sono il suo speciale capolavoro e che muovono frotte di gourmet alla volta di questo borgo prima sconosciuto. E che Gemma condisce con piemontese semplicità: burro e salvia o sugo di carne e funghi. Il menu dell'osteria a prezzo fisso (vitello tonnato, insalata russa, tajarin, agnolotti del plin, brasato al Barolo, bunet) è lo stesso di quando nel 1986 Gemma prende in gestione il Circolo del paese, spartana osteria per clienti locali, affidandosi alla scuola di cucina più autentica, quella familiare.

Presto la fama del Circolo scavalca la collina di Roddino e richiama sempre più avventori. Nel 2005 Gemma realizza il suo sogno: un locale tutto suo, più ampio e accogliente, con una cucina più funzionale, ma con la stessa atmosfera. Ne è un esempio l'interno dell'osteria, zeppo di fotografie: la mamma Pina, che l'aiutava a fare le "raviole" (come qui vengono chiamati gli agnolotti) e Carlin Petrini, l'ideatore di Slow Food; il figlio Davide (che l'aiuta nel ristorante) e attori famosissimi. In queste foto c'è tutta Gemma: chiunque arrivi qui è trattato allo stesso modo, senza distinzioni.

### Il giorno degli agnolotti

Il cuore del locale è il laboratorio. Lì ogni giovedì mattina si celebra un insolito rito di cucina collettiva. Gemma, con Carla, Luciana e Alfa si mette al lavoro nella preparazione delle "raviole". Alla spicciolata arrivano poi Piera, Elsa, Antonietta e Lidia, 88 anni. "Lavorano gratis" tiene a precisare Gemma, "quando arrivano arrivano". Si infilano il grembiule e si mettono a tagliare e farcire le sfoglie che nel frattempo prepara Gemma, ripiegandole e stendendole sempre più sottili fino all'ultima tacca della macchinetta. Ogtay e Luigi passano la rotella per separare gli agnolotti. "Gli uomini li facciamo tagliare" commenta Gemma con un sorriso eloquente. Tutte seguono la stessa tecnica, raccogliendo il ripieno da un cucchiaino con la punta di un coltello per distribuirlo in mucchietti perfettamente allineati sulla pasta. Eppure, ciascuna ha un proprio modo personale, impercettibilmente differente nel chiudere e pizzicare i minuscoli agnolotti. Fino a mezzogiorno, quando arrivano i clienti, il lavoro scorre incessante e veloce, "fino a quando c'è ripieno", dice Gemma. Sono circa 35 i chili di agnolotti sufficienti per la settimana, fatti con 12 chili e mezzo di farina e 150 uova.

L'atmosfera è rilassata, con il racconto di fatti di paese, l'accento scherzoso a Luigi che ha trovato i funghi e il conforto di una torta di mele arrivata nel frattempo. Alla fine, si mangia tutti assieme "al tavolo delle amiche della mamma", come lo chiama Daniele, rigorosamente riservato ogni giovedì, nonostante il pienone di clienti. Qualche marito raggiunge la moglie, allo stesso tavolo viene ospitata una coppia giunta fin qui da Francoforte, per ultimo si aggiunge un nipotino di Gemma. Dopo il pranzo ci si intrattiene per altre chiacchiere e per una partita a carte, come al Circolo. Gemma, intanto, sorveglia la cucina. "È il nostro sostegno" confida la dolcissima Lidia, la veterana. E si capisce che l'amalgama perfetto che è riuscita a creare Gemma non è solo quello dei suoi minuscoli agnolotti, talmente buoni già così che si possono gustare solo con un giro d'olio. Qualcuno le ha chiamate raviole "social", termine oggi di moda, ma che calza a pennello a un lavoro collettivo, di aggregazione e vera condivisione, "impastato" di amicizia e solidarietà. Autentiche come la cucina di Gemma.



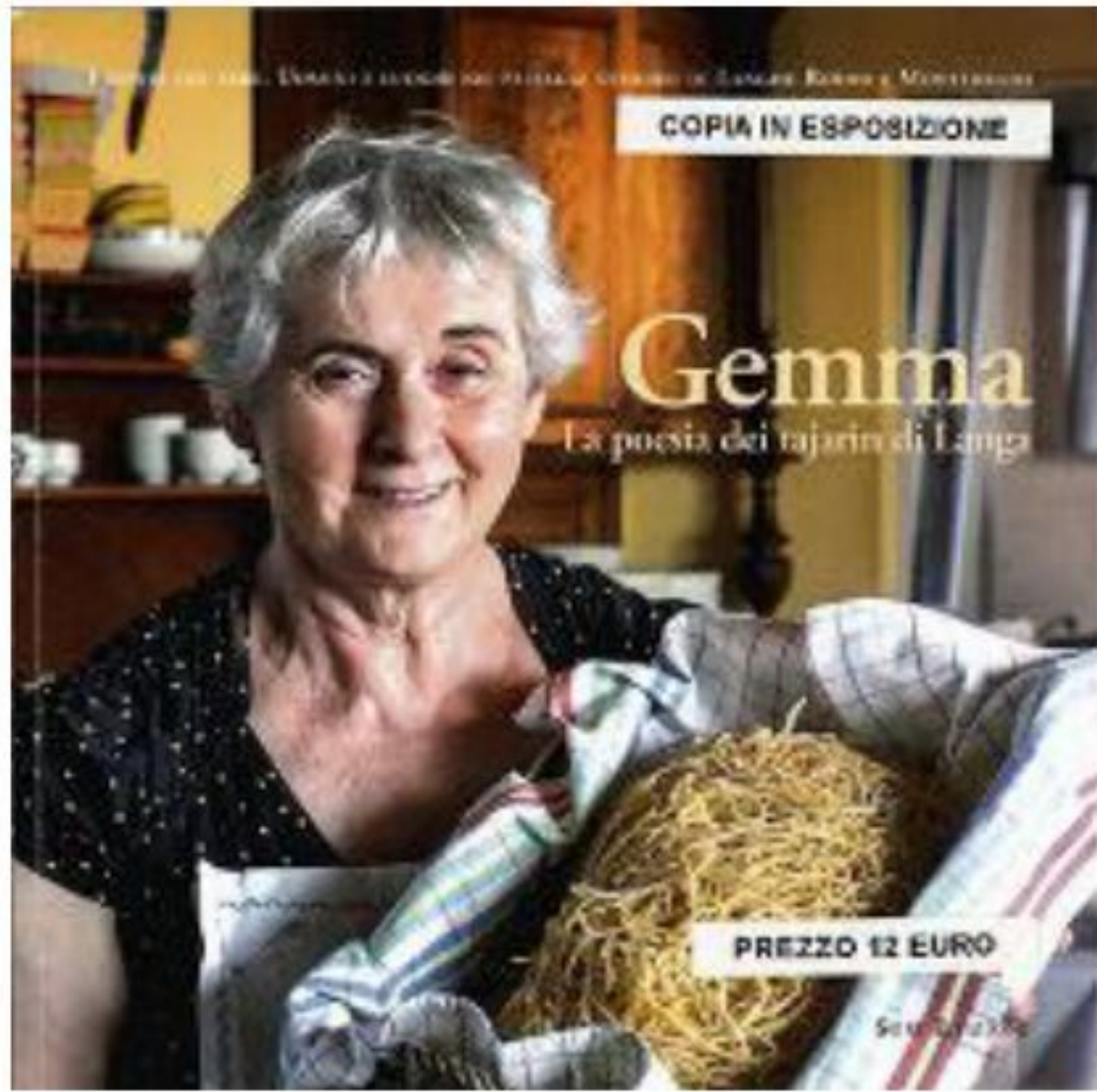
In senso orario: Lidia e una collega farciscono gli agnolotti; Gemma e i suoi tajarin; la sfoglia (lunga circa 15 metri) è stesa a mano con due grossi mattarelli, uno per tirare la pasta e l'altro per arrotolarla.



A sinistra e sotto, due momenti conviviali della "brigata" di Gemma: il pranzo e la canonica partita a carte. A destra, Luigi raccoglie gli agnolotti appena confezionati.







Qui sopra, il volume "Gemma, la poesia dei tajarin di Langa", ideato e curato dallo scrittore e storico del Roero Luciano Bertello per la collana "I saperi del fare" (Sori Edizioni), dedicata ai personaggi di Langhe, Roero e Monferrato che hanno contribuito al riconoscimento Unesco di queste terre.



## AGNOLOTTI DEL PLIN

MEDIA  
PER 4 PERSONE  
PREPARAZIONE 45 MINUTI  
COTTURA 40 MINUTI  
700 CAL/PORZIONE

**500 g di farina 00 + quella per la lavorazione**  
– **6 uova** – **500 g di polpa di vitello a pezzi**  
– **300 g tra bietole (o spinaci) e cavolo verza**  
– **1 spicchio d'aglio** – **1 rametto di rosmarino**  
– **4 albumi** – **parmigiano reggiano Dop grattugiato** – **olio extravergine d'oliva** – **burro**  
– **sale** – **pepe**

**1** Preparate il ripieno. Scaldate 2 cucchiaini d'olio e una noce di burro in una casseruola e fatevi dorare l'aglio sbucciato. Unite il rosmarino e la carne, fatela rosolare e portatela a cottura a fuoco dolce e coperta (circa 1 ora), aggiungendo poca acqua calda se dovesse asciugarsi troppo. Salate alla fine e pepate. Nel frattempo, lavate le verdure e scottatele in acqua bollente per pochi minuti. Sgocciolatele e strizzatele leggermente. Fatele asciugare in padella con pochissimo burro e salate. Lasciate raffreddare carne e verdure, poi tritatele finissime (o frullatele) e mescolatele in una ciotola, unendo gli albumi e 2 manciate di parmigiano grattugiato. Amalgamate tutti gli ingredienti, regolate di sale e lasciate riposare l'impasto.

**2** Setacciate la farina a fontana, sgusciatevi al centro le uova e impastate, lavorando fino a ottenere una pasta liscia e omogenea. Fatela riposare per mezz'ora coperta con un telo. Stendete la pasta sottilissima, con l'apposita macchinetta, facendola passare più volte attraverso i rulli, fino all'ultima tacca. Tagliate le sfoglie ottenute a strisce di circa 6 cm di larghezza.

**3** Disponete le strisce sulla spianatoia infarinata. Prelevate una cucchiata di impasto e, aiutandovi con la punta di un coltello, disponete su un lato delle strisce tanti mucchietti di ripieno, distanziandoli di 1 cm circa. Ripiegate la pasta nel senso della lunghezza e premete con le dita attorno al ripieno e lungo i bordi per sigillarla. Pizzicate la pasta tra il pollice e l'indice in corrispondenza del ripieno e rifilatela con un coltello.

**4** Separate gli agnolotti con una rotella dentellata. Lasciateli riposare per circa 1 ora, poi lessateli in acqua bollente salata per circa 3 minuti. Scolateli e conditeli con burro fuso e parmigiano grattugiato.

## TAJARIN

MEDIA  
PER 4 PERSONE  
PREPARAZIONE 40 MINUTI  
COTTURA 1 ORA E 20 MINUTI  
0000 CAL/PORZIONE

**400 g di farina 00 + quella per la lavorazione**  
– **5 uova** – **sale**  
**per il sugo** **500 g di carne di vitello a pezzi**  
– **1 spicchio d'aglio** – **1 scalogno** – **1 rametto di rosmarino** – **80 g di porcini freschi o surgelati**  
– **1 bicchiere di passata di pomodoro** – **olio extravergine d'oliva** – **sale** – **pepe**

**1** Disponete la farina a fontana sulla spianatoia, sgusciate al centro le uova, unite un pizzico di sale, mescolate e impastate; lavorate la pasta fino a renderla liscia e compatta; copritela con un telo e lasciatela riposare per circa mezz'ora. Stendetela con il mattarello sulla spianatoia infarinata in una sfoglia dello spessore di un paio di mm. Arrotolatela su se stessa e tagliatela a strisciole di 3-4 mm di larghezza, allargandole man mano sulla spianatoia.

**2** Preparate il sugo: sbucciate lo scalogno, tritatelo e fatelo soffriggere in una casseruola con qualche cucchiaino d'olio, l'aglio sbucciato e il rosmarino. Aggiungete la carne, salate, pepate e fatela rosolare bene. Levatela, tritatela e mettetela di nuovo nel recipiente. Aggiungete la passata di pomodoro, i funghi a fettine, regolate di sale e cuocete a fuoco dolce per circa 1 ora.

**3** Lessate i tagliolini in acqua bollente salata, scolateli e conditeli con il sugo preparato.

## INSALATA RUSSA

FACILE  
PER 4 PERSONE  
PREPARAZIONE 30 MINUTI  
COTTURA 10 MINUTI  
900 CAL/PORZIONE

**5 carote** – **4 patate** – **300 g di piselli surgelati**  
– **1/4 di cavolfiore** – **6 uova** – **100 g tra cipolline, peperoni e cetrioli sott'aceto** – **500 g di maionese**

**1** Mondate le verdure fresche, tagliatele a cubetti molto piccoli e scottateli in acqua salata bollente per pochi minuti, aggiungendo per ultimi i piselli; scolateli al dente, allargateli su un vassoio e lasciateli raffreddare.

**2** Fate rassodare le uova, sgusciatele e tagliatele a pezzetti. Sgocciolate i sottaceti e tagliateli a pezzettini. Raccogliere il tutto in una ciotola capiente, mescolate delicatamente, aggiungete la maionese, poca alla volta, e mescolate ancora. Tenete in frigorifero per circa 1 ora prima di servire.





La "brigata" di Gemma Boeri (al centro), tutti volontari che si riuniscono al ristorante il giovedì di ogni settimana per preparare circa 35 kg di agnolotti del plin.





TAPPE DEL GUSTO

MANTOVANA, CREMONESE,  
VICENTINA: UNA TRILOGIA  
DI PRELIBATEZZE PER I MENU  
DI FESTA. E NON SOLO

a cura di Cistiana Cassé, testi di Riccardo Lagorio,  
ricette di Giovanna Ruò Berchera, in cucina Livia Sala,  
foto di Laura Spinelli

# mostarda





Nella foto a destra, dall'alto in senso orario: la mostarda vicentina (passata a setaccio), la cremonese (intera o a grossi pezzi) e la mantovana (a fettine). Sotto, le mele campanine, che insieme alle cotogne, sono protagoniste della mostarda mantovana: nella pagina accanto ne vediamo l'invasamento all'agriturismo Logino.



ARROSTO CON SALAMELLE  
E MOSTARDA MANTOVANA  
*pag. 92*



Qui sopra, mostarde alla gastronomia Bacchi (Mantova): conservate in grandi mastelli, sono vendute sfuse come nella tradizione locale.





FARFALLE CON ZUCCA, AMARETTI  
E MOSTARDA DI CREMONA

*pag. 92*

Nella foto sotto, una selezione  
di mostarde monofrutto cremonesi  
alla macelleria-gastronomia Contini:  
pera, pesca, ananas e mela cotogna.  
Una golosa variazione sul tema,  
dato che in genere la tradizione locale  
prevede un mix di frutti diversi.



Qui sopra, una fase della canditura  
della mostarda cremonese  
alla macelleria-gastronomia Contini.  
L'intero processo richiede 4 giorni.

PANDORO FARCITO AL MASCARPONE  
E MOSTARDA VICENTINA

*pag. 92*





**P**er parlare di mostarda bisogna partire dalla senape, dai cui semi si ricava l'olio essenziale protagonista della preparazione. L'uomo raccoglie questa pianta da 5.000 anni e a lungo fu utilizzata a scopo conservante, insaporente e curativo. Apicio, a cavallo dell'anno Zero, spiegava: "Per conservare le cotenne di maiale o di bue e gli zampetti cotti, immergili fino a coprirli nella senape fatta con aceto, sale e miele e quando vorrai li potrai usare: rimarrai meravigliato".

Oggi la senape è utilizzata soprattutto in cucina e partecipa a uno degli emblemi della gastronomia italiana, la mostarda. Stabilire un'origine precisa della mostarda è arbitrario. Anche perché, in alcune aree d'Italia, con lo stesso termine si indica una preparazione a base di mosto d'uva, spezie e frutta che non sempre prevede l'uso di senape. Certo è che nel 1571 il medico Leonardo Fioravanti, nel *Quinto Libro del Compendio de' secreti rationali*, descrive un preparato molto simile a quello odierno. Egli racconta di un solo frutto, la mela cotogna, che subisce successive bolliture in melassa di zucchero e addizionato infine di semi di senape sminuzzati.

La mostarda monofrutto è vanto della tradizione mantovana. Testimone Alessandra Nodari dell'Agriturismo Loghino Vittoria: "Partiamo sempre dalla frutta fresca, soprattutto mele cotogne o mele campane". Poi, come nella tradizione rurale di questa parte di pianura padana, la frutta viene tagliata a pezzi e messa in infusione con zucchero per almeno una notte. "Come se fosse una macedonia" sorride Mario Beduschi, dell'Agriturismo Senga. "Il liquido rilasciato dalla frutta viene fatto bollire tre volte e, quando la concentrazione raggiunge lo stadio ottimale, viene aggiunta la frutta stessa, insieme a del limone. Il tempo di cottura varia secondo il tipo di frutta e alla fine si aggiunge il concentrato di senape". La mostarda si consuma tutto l'anno, benché il picco delle vendite sia tra novembre e gennaio, ed è l'irrinunciabile ingrediente del ripieno dei tortelli mantovani alla zucca. "In occasione delle festività natalizie è l'accompagnamento adatto ai bolliti e ai formaggi dal gusto forte e a Mantova, durante la cena della Vigilia di Natale, scorta l'anguilla marinata", spiega Giovanni Bacchi, dell'omonimo emporio.

C'è poi la versione cremonese. Il primo documento che la descrive è di Lancelot de Casteau, cuoco dei vescovi-principi di Liegi. Nell'*Ouverture de cuisine* del 1604, la ricetta 66 ricorda di utilizzare mela cotogna, pere e buccia d'arancia candite, che verranno lavorate con sciroppo di zucchero, semi di senape e acqua di rose. Una tesi affascinante vuole che l'utilizzo di varia frutta, anche d'origine mediterranea, si debba ai carichi in arrivo al porto di Cremona. La canditura o, in tempi più remoti, l'uso di mosto cotto, garantiva di trasferire la merce ancora riconoscibile in termini di colore, forma e gusto. A questo intento venne in soccorso sciogliere la senape nell'aceto, nel brodo o nel vino. Tra i pochi esercizi a produrre mostarda artigianale, Alice Contini, nella gastronomia di famiglia, mette la frutta sotto zucchero per almeno 24 ore e fa bollire il liquido rilasciato. "Questo procedimento richiede tre giorni, più un quarto di riposo, prima di aggiungere la senape (biologica)". Anche all'Hosteria 700, la produzione è casalinga e come spiega Marina Morelli: "la mostarda cremonese è apprezzata tutto l'anno, soprattutto a fine pasto con uno spicchio di Provolone Valpadana Dop. In inverno si abbina perfettamente al bollito e al cotechino".

L'ultima tappa è Vicenza, dove protagoniste sono le mele cotogne cotte in acqua, vino e zucchero, passate al setaccio e poi profumate con la senape. Una goduriosa mostarda spalmabile, che vanta origini seicentesche, o forse anche anteriori, se fosse confermata la tesi che la vede nascere in Francia e solo dopo diffondersi in Veneto attraverso la Pianura Padana. "Di senape se ne usa sempre meno rispetto alla ricetta originale" spiega il gastronomo Marco Dal Ponte, "perché oggi si preferisce un gusto meno penetrante. Tuttavia la mostarda vicentina rimane il fine pasto preferito insieme al mascarpone sui baicoli, i sobri biscotti veneziani".

## guida all'acquisto

### Agriturismo Loghino Vittoria

Via San Fermo, 4  
Gazoldo degli Ippoliti  
(MN) Tel. 3466456419  
Alessandra Nodari  
e Francesco Ferrari  
propongono prodotti  
mantovani con una  
buona dose di fantasia.

### Agriturismo Senga

Via Senga, 43  
Marcaria (MN)  
Tel. 0376969085  
Dai campi di proprietà, ben  
23 mostarde monofrutto.

### Gastronomia Giovanni Bacchi

Via Orefici, 16  
Mantova  
Tel. 0376323765  
Dal 1967 qui si scrive  
la storia gastronomica  
mantovana.

### Macelleria Gastronomia Contini

Via Giuseppina, 37/C  
Cremona  
Tel. 0372432319  
Una gestione moderna  
ma con le radici ben  
salde nel passato.

### Hosteria 700

Piazza Alessandro Gallina, 1  
Cremona  
Tel. 037236175  
Un locale al femminile  
che custodisce  
le migliori ricette  
cremonesi.

### Gastronomia Dal Ponte

Contrà San Silvestro, 31  
Vicenza  
Tel. 0444324533  
L'autentica cucina  
vicentina raccontata  
da tre generazioni  
di esperti.





## TAPPE DEL GUSTO **MOSTARDA**

### **ARROSTO CON SALAMELLE E MOSTARDA MANTOVANA**

FACILE  
PER 8 PERSONE  
PREPARAZIONE 40 MINUTI  
COTTURA 60 MINUTI  
580 CAL/PORZIONE

**1,3 kg di lonza di maiale aperta a libro – 2 salamelle mantovane – 400 g di mostarda di mele campanine affettate – 1 costa di sedano – 1 carota – 2 scalogni – 1 mazzetto aromatico (rosmarino, salvia, alloro) – 2 spicchi d'aglio – 1 bicchiere di vino bianco secco – 1 bicchiere di brodo vegetale – 1 cucchiaio di amido di mais – olio extravergine d'oliva – sale – qualche grano di pepe misto**

**1** Disponete sulla lonza metà delle fettine di mele in mostarda (tenete da parte lo sciroppo) quindi sistemate le due salamelle lungo il bordo che inizierete ad arrotolare (in modo che rimangano al centro della rollata). Legate quindi la lonza con spago da cucina.

**2** Sbucciate gli spicchi d'aglio. Pulite e tritate sedano, carota e scalogni. Oliate una pirofila e disponetevi la lonza con intorno il trito, l'aglio, gli aromi e il pepe. Salate, irrorate il tutto con un filo di olio e trasferite in forno caldo a 200° per 15 minuti. Sfumate quindi con il vino bollente e poi abbassate la temperatura a 170°. Aggiungete il brodo e cuocete per altri 35 minuti voltando la carne almeno una volta e irrorandola con il fondo di cottura. Spegnete e lasciate riposare in forno per 10 minuti.

**3** Passate il fondo di cottura al setaccio o al disco fine del passaverdura. Poi mettetelo in un pentolino con lo sciroppo della mostarda. Stemperate l'amido di mais con 4-5 cucchiari di acqua e versatelo nel fondo di cottura. Portatelo a ebollizione in modo che si rapprenda un poco. Affettate la carne e servitela calda con la salsa e le mele mostardate rimaste.

### **FARFALLE CON ZUCCA, AMARETTI E MOSTARDA DI CREMONA**

FACILE  
PER 4 PERSONE  
PREPARAZIONE 1 ORA  
COTTURA 30 MINUTI  
680 CAL/PORZIONE

**350 g di farina “0” più quella per il piano – 150 g circa di mostarda di Cremona di frutta mista – 200 g di zucca Delica o Mantovana (peso pulita) – 70 g di grana padano dop – 4 amaretti scuri (tipici di Crema e Cremona) – 1 cucchiaio di uvetta – 80 g di burro – 4 foglie di salvia – sale**

**1** Impastate la farina con un pizzico di sale e acqua sufficiente a ottenere un impasto consistente. Avvolgetelo nella pellicola, fatelo riposare per mezz'ora e poi stendetelo a uno spessore piuttosto sottile con il matterello. Tagliate la sfoglia a strisce larghe 2-2,5 cm e quindi riducete ogni striscia in pezzi lunghi 5 cm; pizzicateli al centro ottenendo così la forma a farfalla.

**2** Tagliate la zucca a cubetti molto piccoli e fatela stufare con 20 g di burro in una padella antiaderente a fondo pesante coperta; salate alla fine. Intanto, in un pentolino fate rosolare il burro rimasto con la salvia.

**3** Lessate le farfalle in abbondante acqua bollente salata per pochi minuti, scolatele e saltatele nella padella con la zucca. Mettetele quindi in una capace ciotola formando strati alternati di farfalle, grana grattugiato, cubetti o fettine di mostarda, uvetta, amaretti sbriciolati, salvia e burro rosolato. Servite subito.

### **PANDORO FARCITO AL MASCARPONE E MOSTARDA VICENTINA**

FACILE  
PER 10 PERSONE  
PREPARAZIONE 1 ORA  
COTTURA 1 ORA  
820 CAL/PORZIONE

**1 pandoro di 1 kg – 400 g di mascarpone – 300 g di panna fresca per la mostarda vicentina – 300 g di mele cotogne – 200 g di mele renette – 200 g di pere Kaiser sbucciate – 2 limoni – 1 bicchiere di vino bianco dolce – 8 gocce di essenza di senape forte – 200 g di zucchero – 150 g di canditi misti a tocchetti – sale**

**1** Preparate la mostarda. Sbucciate cotogne, renette e pere, tagliatele a cubetti e mettetele in una pentola. Unite la polpa dei limoni pelati a vivo e spezzettati, il vino e 1/2 bicchiere di acqua; cuocete per 20 di minuti a fuoco moderato. Passate tutto al passaverdura, quindi metteste la purea di nuovo nella pentola con metà della frutta candita, lo zucchero e due bei pizzichi di sale; cuocete finché il composto avrà la consistenza di una confettura. Spegnete e dopo alcuni minuti aggiungete l'essenza di senape: state lontani dalla pentola per evitare di irritare gli occhi con l'esalazione. Mettete il coperchio e lasciate raffreddare (se non usate l'essenza di senape, frullate 1 cucchiaio colmo di semi di senape gialla, diluite la farina ottenuta in mezzo bicchiere di vino bianco dolce e unite la miscela alla frutta subito dopo averla passata).

**2** Montate la panna con le fruste elettriche e poi unitela al mascarpone con una frusta a mano.

**3** Tagliate il pandoro in fette orizzontali di 2 cm di spessore. Spalmatele con la crema al mascarpone, aggiungete su ognuna un po' di mostarda e ricomponete il pandoro sfalsando le fette in modo da ottenere un effetto "albero di Natale"; decoratene le punte con i canditi rimasti.

La mostarda mantovana e cremonese sono facili da trovare già pronte, mentre la vicentina è soprattutto artigianale e difficile da reperire fuori dal territorio. La buona notizia è che è anche più facile da realizzare: ne trovate la preparazione nella ricetta del pandoro farcito.



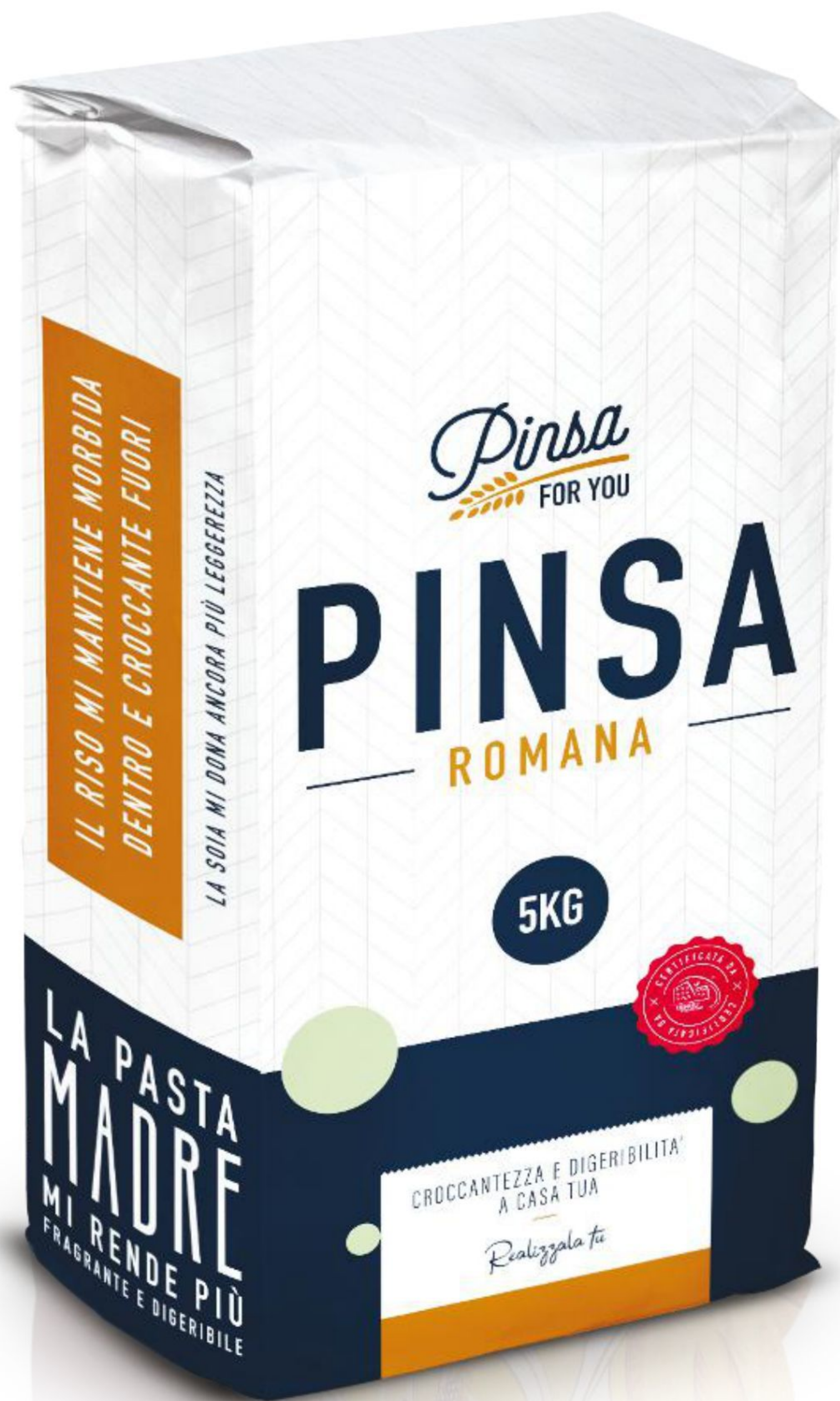
*Pinsa*  
FOR YOU

# FINALMENTE L'ORIGINALE Pinsa ROMANA A CASA TUA

ACQUISTA UNO DEI  
NOSTRI PACCHI NATALIZI  
SULLO SHOP ONLINE

[PINSAFORYOU.COM](https://pinsaforyou.com)

USA IL CODICE SCONTO  
**SALEPEPE**



MAIN PARTNER



SEGUICI SU







SHUTTERSTOCK / STOCKFOOD

## L'olio? Si fa così!

DALLE MACINE IN PIETRA AI MODERNI FRANTOI, COME NASCE IL “SUCCO D'OLIVE”

a cura di Silvia Bombelli, testo di Luciana Squadrilli, ricetta di Claudia Compagni

C'erano una volta le molazze, i fisco-  
li, i torchi in legno: preziosi cimeli di  
un'antica civiltà contadina. Oggi, pe-  
rò, conviene considerarli soprattutto  
per il loro valore culturale, capace di  
raccontare il fascino di epoche passate. I frantoi  
moderni, invece, sono strutture decisamente più  
asettiche e meno poetiche e visitarli – soprattutto  
quando le macchine sono ferme – non regala di per  
sé grandi emozioni. Tuttavia, le nuove tecnologie  
frantoiane e le costanti innovazioni giocano un  
ruolo fondamentale nel notevole miglioramento

qualitativo dell'olio extravergine. Senza scendere  
in dettagli troppo tecnici, oggi le metodologie d'e-  
strazione prevedono l'utilizzo di un ciclo continuo  
che permette di separare l'olio dall'acqua e dalle  
parti solide (come residui di nocciolo e polpa)  
attraverso la centrifugazione o altri sistemi, anzi-  
ché per pressione. Dopo il lavaggio delle olive, la  
prima fase della frangitura non avviene più con le  
molazze ma con martelli, coltelli o dischi rotanti,  
la cui velocità e potenza può essere calibrata. Se-  
gue la gramolatura, in cui la pasta di olive viene  
continuamente rimescolata in vasche inox. È una  
fase delicata: è importante che la temperatura  
della pasta non superi i 27° (ecco perché si parla  
di spremitura a freddo) e bisogna anche fare at-  
tenzione alla quantità di ossigeno per evitare di  
innescare processi di ossidazione che inibirebbero  
lo sviluppo delle componenti aromatiche dell'olio.

## QUALITÀ IN PRIMO PIANO

Il progetto Evoluzione di Simona Cognoli, nato tre anni fa dalla  
collaborazione tra la Pecora Nera Editore e Oleonauta, è dedicato  
alla valorizzazione dell'olio extravergine d'oliva. L'obiettivo è  
perseguito attraverso una serie di eventi che mettono in contatto i  
migliori produttori di olio con gli operatori della ristorazione ma  
anche con i semplici appassionati. Il 20 gennaio 2020, il Parco dei  
Principi Grand Hotel di Roma ospiterà l'evento conclusivo del  
percorso: come sempre saranno allestiti banchi d'assaggio  
e si svolgeranno laboratori e dibattiti sul tema dell'extravergine.



## BELLE AL NATURALE

Al forte legame tra il mondo femminile e quello dell'olio crede fortemente Lorian Abbruzzetti, olivicoltice e frantoiana marchigiana, presidente dell'Associazione Pandolea-Donne dell'Olio. Ora, in collaborazione con ricercatori, erboristi e cosmetologi lancia "L'Oro di Lorian", la nuova linea di prodotti di bellezza naturali che uniscono i principi attivi dell'olio ad alta concentrazione con altri componenti vegetali: creme per le mani, la pelle e il viso e integratori dedicati al benessere, soprattutto femminile. [orodilorian.com](http://orodilorian.com)

### ROVESCIAIA ALL'OLIO CON MELE, SALVIA E SPECK

FACILE  
PER 6-8 PERSONE  
PREPARAZIONE  
20 MINUTI  
COTTURA 60 MINUTI  
320 CALORIE

**250 g di farina 00**  
– **3 mele Annurche**  
– **100 g di speck a dadini**  
+ **2 fette per il decoro** – **2 uova** – **1 dl di vino bianco**  
– **8 g di lievito per torte salate** – **16 foglie di salvia** – **1 cipolla rossa**  
– **olio extravergine d'oliva** – **sale** – **pepe nero**

**1** Sbucciate 1 mela e tagliatela a dadini. Tritate finemente la cipolla e fatela stufare in una padella antiaderente con 3 cucchiaini di olio. Unite la dadolata di mela, cuocete per 5 minuti, aggiungete lo speck a dadini e cuocete per altri 2 minuti. Lasciate raffreddare e regolate di sale e pepate.  
**2** Setacciate la farina con il lievito, aggiungete 10 foglie di salvia tritate finemente, le uova sbattute, il vino, 1/2

dl di olio, una presa di sale e amalgamate gli ingredienti. Unite il composto di mele e mescolate. Lavate le altre mele e tagliatele a fettine sottili.  
**3** Spennellate d'olio il fondo di uno stampo antiaderente a cerniera (diam. cm 18 cm). Disponete sul fondo le fettine di mela, accavallandole leggermente. Versate l'impasto, livellatelo e trasferitelo nella parte bassa del forno già caldo a 180° per 45 minuti. Fate riposare la torta per 10 minuti, poi rovesciatela su un piatto da portata. Servitela decorata con le fette di speck e le foglie di salvia rimaste fritte nell'olio.

A questo punto arriva l'estrazione vera e propria: si separano le parti residuali solide e liquide (sansa, acque di vegetazione) dal mosto oleoso che viene poi passato e filtrato per eliminare residui e garantire all'olio così ottenuto una maggiore durata nel tempo ed evitare altri difetti organolettici. L'extravergine "non filtrato", spesso proposto come indice qualitativo e di genuinità, non è dunque garanzia di miglior pregio, anzi. La produzione dell'olio extravergine d'oliva, dunque, è frutto di un lavoro meticoloso e complesso, che inizia in oliveto ma vede nella lavorazione in frantoio una fase cruciale: il frantoiano, oggi più che mai, è una figura artigiana altamente specializzata. Ecco perché un extravergine di livello non può costare pochi euro. Considerando il lavoro necessario prima, durante e dopo la raccolta, le spese amministrative, di imbottigliamento e comunicazione (oltre al rischio legato all'andamento dell'annata), non è consigliabile scegliere un extravergine al di sotto dei 10 euro al litro.

SCELTI AD HOC...

### Gli oli per la nostra ricetta

**Chérie di Oleificio Fiorentino Nicola Contrada Mannarella, Vico Del Gargano (FG), t. 3292070581, 250 ml, € 4,50** Monocultivar di Ogliarola Garganica da azienda familiare con oltre 100 anni di attività. Leggermente fruttato, ha sentori di mela, mandorla, fiori.  
**Oro di Rufolo Ogliarola Barese Ortoplant, Cda. Rufolo/Enzitetto del Barone, Giovinazzo (BA), 500 ml, € 12, [orodirufolo.it](http://orodirufolo.it)** Frutto di una lavorazione molto attenta è un eccellente monovarietale fruttato medio, molto equilibrato e fresco.  
**Monocultivar Dolce di Rossano Fratelli Renzo, C.da Amica Corigliano-Rossano (CS), 500 ml, € 12, [tenutaterrarossa.it](http://tenutaterrarossa.it)** L'azienda biologica è specializzata nella coltivazione di agrumi e olivi. Questo è un extravergine in purezza con piacevoli note di mela, fiori ed erbe.



Piatto-vassoio  
di Luca Pedone.  
Indirizzi a pagina 122

FOTO DI FELICE SCOCCIMARRO



# Canederli allo speck

MORBIDI E SAPORITI, SONO IL PIATTO ALTOATESINO PIÙ DIFFUSO E CONOSCIUTO. GUSTATI IN BRODO, CALDI E FUMANTI, APPAGANO COME UN ABBRACCIO

testi e a cura di Paola Mancuso, in cucina Livia Sala, foto di Laura Spinelli, scelta del vino di Sandro Sangiorgi







L'origine di molti piatti della nostra tradizione si perde nella notte dei tempi, ma nel caso dei canederli è arrivato fino a noi un riferimento storico preciso. La testimonianza proviene dal ciclo di affreschi romanici che ricoprono l'interno della cappella del castello di Appiano, maestosa fortezza sulla Strada del Vino, a una decina di chilometri da Bolzano.

La cappella, consacrata nel 1131, è minuscola, ma per le sue pitture, scoperte negli anni '20 e riportate alla luce solo negli anni '60, è considerata tra i più importanti gioielli artistici della regione. Perché è di grande rilevanza anche per la storia gastronomica del Sudtirolo? In una delle scene del ciclo di affreschi, la Natività, la Madonna è girata verso una donna intenta a cucinare, dettaglio "profano" che fornisce un indizio inconfutabile: dal padellone sul fuoco spuntano cinque grossi canederli, mentre la Knödelesserin (la "mangiatrice di canederli") ne assaggia un altro, portandolo alla bocca con un lungo cucchiaino. Il dipinto, quindi, fa anticipare di tre secoli la presunta nascita dei canederli che, secondo quanto racconta una leggenda molto diffusa, sarebbero stati creati lì per lì da una contadina per saziare i feroci Lanzichenecchi (mercenari al servizio dell'imperatore d'Austria a partire dal 1493) che minacciavano altrimenti di dar fuoco al maso.

### L'antica arte del riciclo

Data di nascita a parte, è certo che dopo secoli i canederli sono ancora il piatto identitario dell'Alto Adige, diffuso anche nelle valli ladine attorno alle Dolomiti con l'eloquente termine "balotes".

Pallotte simili ad un grosso gnocco tondeggiante a base di pane raffermo, ingrediente un tempo sacro che non andava mai sprecato. La saggia cucina contadina faceva di necessità virtù e lo

utilizzava impastandolo con ciò che si aveva a disposizione tra orto e stalla del maso: verdure, aromi, avanzi di salumi, latte, formaggi; a volte albicocche o altri frutti per farne un dolce. Le varianti dell'impasto, quindi, sono innumerevoli, con alcune versioni diventate "classiche": canederli di spinaci, di bietola o rapa rossa, di formaggio oppure di fegato e rognone (alcune macellerie locali li vendono già macinati insieme).

Esiste poi una ricetta ufficiale, depositata nel 2003 dall'Accademia Italiana della Cucina, che prevede di arricchire il pane con speck, uova e latte, come nella nostra ricetta.

Piatti saporiti e sostanziosi che, se un tempo erano necessari alle popolazioni alpine per far fronte al freddo e ai pesanti lavori in montagna, oggi sono un gustoso corroborante per rifocillare gli sciatori dopo le discese lungo le piste innevate che in questa stagione imbiancano tutto l'Alto Adige.



### BERE GIUSTO

I CANEDERLI HANNO UNA NATURALE VOCAZIONE ALL'ACOSTAMENTO COL VINO, IN VIRTÙ DELLA LORO MORBIDA CONSISTENZA E DELLA SAPIDA AFFUMICATURA DEL RIPIENO. LI AFFRONTIAMO CON UN PINOT GRIGIO, SPECIALITÀ DIFFUSA TRA LE PROVINCE DI TRENTO E BOLZANO E REALIZZATA RISPETTANDONE LA PERSONALITÀ GENEROSA CHE VA INCONTRO AL CIBO SENZA CONTRASTI E FORZATURE: LA VERSIONE MASTRI VERNACOLI SI DEDICA ALL'EQUILIBRIO DELL'INSIEME E LO RISOLVE ALL'APPARIRE DELLE SENSAZIONI FINALI.

### LA PAROLA ALLO CHEF

DAL 1985 HERBERT HINTNER È CHEF PATRON DEL RISTORANTE ZUR ROSE, IN UN SUGGERITIVO EDIFICIO DEL XII SEC. AD APPIANO (ZUR-ROSE.COM), AL QUALE 10 ANNI DOPO MICHELIN ASSEGNA LA STELLA. Afferma che preservare la cucina tradizionale è una responsabilità sociale: lui la porta avanti con impegno e passione, con la ricerca scrupolosa delle migliori materie prime fornite direttamente dai produttori locali.

**HA DICHIARATO SPESSO CHE I CANEDERLI CHE FACEVA LA SUA MAMMA SONO IMPAREGGIABILI. COME ERANO FATTI?**

L'IMPASTO ERA QUELLO CLASSICO CON PANE BIANCO, SPECK E PREZZEMOLO. A DIFFERENZA DEGLI ALTRI, PERÒ, ERANO PIÙ PICCOLI CIRCA DELLA METÀ. LI FACEVA CON UN CUCCHIAIO E NON LI FACEVA STRACUOCERE, COSÌ RISULTAVANO COMPATTI. MA IL RICORDO È LEGATO SOPRATTUTTO ALLE EMOZIONI VISSUTE IN FAMIGLIA.

**E LEI COME LI FA?**

CIRCA 25 ANNI FA, IN OCCASIONE DI UN'ASSEMBLEA DI ALBERGATORI DELL'ALTO ADIGE HO CREATO IL SOUFFLÉ DI CANEDERLI AL FORMAGGIO GRIGIO SU CREMA DI SPINACI. IL RISULTATO È STATO BUONO E ORA È UN CLASSICO CHE PREPARANO ANCHE ALTRI RISTORATORI.

**E OLTRE A QUESTI?**

SECONDO STAGIONE, CANEDERLI DI RICOTTA, DI FEGATO, ALLE ERBE FRESCHE O AL FORMAGGIO, PRESSATI.



## GLI INDIRIZZI DI SALE&PEPE

ALCUNI LOCALI  
DEL TERRITORIO CHE  
OFFRONO QUESTA  
SPECIALITÀ.

### TURM

*piazza della Chiesa 9, Fiè allo  
Sciliar (Bz), tel. 0471725014*  
ELEGANTE RISTORANTE  
ALL'INTERNO DEL ROMANTIK  
HOTEL, DOVE IL  
PROPRIETARIO E CHEF  
STEPHAN PRAMSTRAHLER  
PROPONE CUCINA TIROLESE  
RIVISITATA: TORTELLI RIPIENI  
DI CAPRIOLO, CANEDERLI DI  
FEGATO, GUANCETTA DI  
MANZO BRASATA AL  
LAGREIN. COME DESSERT,  
CANEDERLI DI PRUGNE.

### OBERRAUT

*Località Ameto, Brunico (Bz),  
tel. 0474559977*  
TRATTORIA DOVE SI CENA  
NELLE TIPICHE STUBEN.  
DOPO I SALUMI, DI  
PRODUZIONE PROPRIA,  
SI GUSTANO CANEDERLI  
SCHIACCIATI DI FORMAGGIO  
GRIGIO O RAVIOLI RIPIENI  
DI SELVAGGINA. TRA I  
SECONDI, GULASCH DI  
MANZO CON CONTORNO  
DI CANEDERLI DI SPECK.

### FICHTENHOF

*Località Cauria 23, Salorno (Bz),  
tel. 3383028653*  
IMMERSO IN UN PARCO  
NATURALE, È UNA LOCANDA  
RICAVATA DA UN ANTICO  
MASO CHE OFFRE PIATTI  
TIPICI CON MATERIE PRIME  
DELLA ZONA: CARNE SALADA  
PER ANTIPASTO, CANEDERLI  
DI SPECK O DI FEGATO IN  
BRODO, GULASCH DI CERVO.  
TRA I DOLCI FATTI IN CASA,  
STRUDEL DI MELE, DI  
ALBICOCCHE O DI PRUGNE..

### JORA

*Monte Baranci, San Candido  
(Bz), tel. 3356561256*  
TRATTORIA-MASO CHE SI  
TROVA LUNGO LA PISTA DA  
SCI, RAGGIUNGIBILE ANCHE  
A PIEDI DALLA SEGGIOVIA  
IN 20 MINUTI. OLTRE AI  
CANEDERLI DI FEGATO O  
ALLO SPECK, DA PROVARE I  
TAGLIOLINI AL CARBONE  
CON FORMAGGIO GRIGIO.  
TRA I SECONDI, FRATTAGLIE  
DI VITELLO CON CANEDERLI  
DI PATATE AL FORMAGGIO.  
PER DESSERT, STRUDEL O  
FRITTELLE DI MELE.

## CANEDERLI ALLO SPECK

FACILE

PER 4 PERSONE

PREPARAZIONE 30 MINUTI

COTTURA 20 MINUTI

**700 g di pane bianco raffermo – 150 g di speck  
a fette spesse – 1 cipolla – 5 uova – 150 ml circa  
di latte – 1 ciuffo di prezzemolo (o di erba  
cipollina) – burro – 1,2 l di ottimo brodo di  
carne – sale**

- 1** Tagliate il pane prima a fette, poi  
a cubetti e raccoglieteli in una ciotola.
- 2** Riducete lo speck a dadini piccolissimi.
- 3** Sbucciate la cipolla, tritatela, fatela  
appassire in una padella con una noce  
di burro e rosolatevi brevemente lo speck.  
Versate il mix sui dadini di pane.

**4** Sgusciate le uova in un'altra ciotola,  
sbattetele leggermente e unitele agli altri  
ingredienti, insieme con il prezzemolo  
pulito e tritato (o l'erba cipollina tagliuzzata  
finemente) e una presa di sale. Mescolate.

**5** Bagnate con poco latte alla volta, sempre  
mescolando (l'impasto non dovrà essere  
né asciutto, né troppo molle).

**6** Lavorate con un cucchiaino di legno  
fino a ottenere un composto omogeneo.  
Lasciatelo insaporire per almeno mezz'ora.

**7** Con le mani inumidite d'acqua, prelevate  
poco impasto alla volta e ricavate 8  
pallotte, lavorandole tra le mani.  
Tuffatele in acqua bollente salata,  
fate riprendere l'ebollizione, coprite  
leggermente il recipiente e abbassate  
la fiamma. Lessate i canederli per 15-20  
minuti, scolateli con un mestolo forato  
e distribuiteli nei piatti con qualche mestolo  
di brodo di carne ben caldo.







*La Grande Pasticceria Siciliana*  
*"Collezione Carillon"*

A graphic of musical notes and a treble clef is superimposed over the text, with the notes appearing to flow across the page.

*"La dolce differenza"*



DI COSTA S.p.A.  
[www.dicosta.it](http://www.dicosta.it)





IL NUOVO LIBRO DI

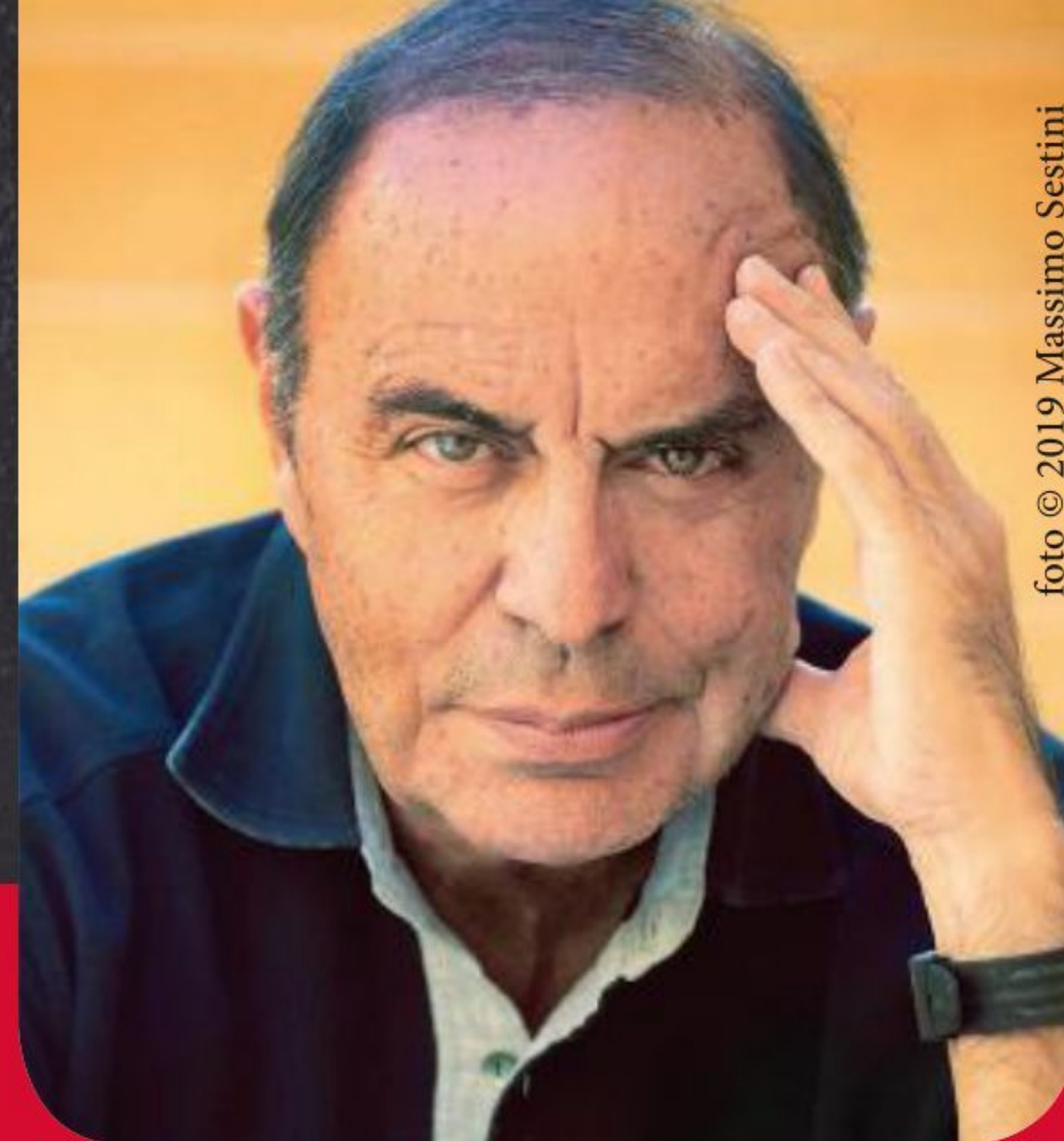


foto © 2019 Massimo Sestini

# BRUNO VESPA



## PERCHÉ L'ITALIA DIVENTÒ FASCISTA

*(e perché il fascismo non può tornare)*



# se il cibo cambia la terra

BUONE AZIONI PER VIVERE MEGLIO

di Silvia Bombelli

## AL SUPERMERCATO

### PACKAGING ECOLOGICO

La plastica inquina ma è anche pratica e non si può eliminare improvvisamente dai supermercati. Però, può essere ripensata. Per esempio, per le sue carni rosse Fileni ha creato gli ecovassoi con uso di plastica ridotto del 90%: il contenitore è in cartoncino certificato sostenibile e anche la pellicola trasparente si ricicla (fileni.com).



## ETICHETTE D'AUTORE

### bottiglie benefiche

Lungo i pendii dell'Etna nascono i vini nobili dell'azienda Cusmano. Sono le bottiglie di Alta Mora, con etichette dipinte a mano dal noto artista Paolo Troilo, battute all'asta e ancora in vendita online. Con il ricavato (ad oggi 61mila €) vengono offerte terapie ricreative a bambini malati, incluse escursioni sul vulcano con la nuova sedia a rotelle da trekking (altamora.it).



DAILY BREAD, FOTO REALIZZATE DA GREGG SEGAL VINCITORE NELLA CATEGORIA "MULTIMEDIA EDITO" DEL PROGETTO FOOD SUSTAINABILITY MEDIA AWARD DI BCN E TRF



## mangiare sano

FA BENE ANCHE AL PIANETA

Mancano solo 10 anni alla scadenza fissata nell'Agenda 2030 dell'Onu per raggiungere gli obiettivi minimi di sostenibilità. Per questo, la miglior gestione di tutta la catena agroalimentare è davvero urgente, basti pensare che i costi nascosti tra danni ecologici e sanitari legati a stili alimentari sbagliati e relative patologie croniche sono pari a 12 trilioni di dollari. È quanto è stato spiegato allo scorso Forum Internazionale su Alimentazione e Nutrizione della Fondazione Barilla. Si è parlato anche del nostro Paese, dove sovrappeso e spreco alimentare hanno valori inadeguati. Tanti sono i progetti della Fondazione per invertire la tendenza. Il primo è Su-Eatable Life e parte ora in Italia: in molte mense aziendali e universitarie saranno proposti e accompagnati con attività educative menu sostenibili, perlopiù con ingredienti freschi e locali, invitando a mangiare meglio, senza "sciupare" acqua, terreno e salute (barillacfn.com).

## LATTE D'ASINA ALIMENTI DA SALVARE

Succedaneo del latte materno, magrissimo e perfetto per chi è allergico alle proteine del latte vaccino, quello d'asina torna alla ribalta, anche se gli animali sono ormai pochi. Ma allevarli si può, come ha fatto a Germignaga (VA) l'ex metalmeccanico Andrea Stridi, che ora ha 16 asine e con il loro latte produce anche deliziosi biscotti dietetici (leasinedelbricco.it).



## LAVORO GOLOSO cioccolato solidale

La cooperativa sociale torinese Spes 1970 impiega giovani e persone socialmente fragili per offrire una chance di inserimento nel mondo del lavoro producendo cioccolato di alta qualità. Un "dolce" riscatto di crescita e dignità anche per carcerati, ex carcerati e persone in difficoltà. La gamma è ampia, le materie prime ottime e anche il packaging goloso. Le ultime nate del catalogo Spes sono le praline: allo zabaione, nocciola, pistacchi; fondenti al latte e anche al cioccolato bianco (cioccolatospes.it).



DOLCE VITA

WHITE CHRISTMAS  
*pag. 109*

# *oltre il* torrone

TRADIZIONALE O DI ISPIRAZIONE CONTEMPORANEA REGALA  
DELIZIOSI MOSAICI DI COLORI E SAPORI, INCASTONATI IN DELICATI  
COMPOSTI ZUCCHERINI. SEMPLICEMENTE IRRESISTIBILI

a cura di Silvia Tatozzi, ricette di Alessandra Avallone, foto di Laura Spinelli, styling di Stefania Aledi





CROCCANTE DI CIOCCOLATO  
CON NOCI E CARAMELLO

*pag. 109*









## CORTECCIA IN BIANCO E ROSSO

FACILE  
PER 8 PERSONE  
PREPARAZIONE 30 MINUTI  
COTTURA 10 MINUTI  
300 CAL/PORZIONE

**12 piccoli biscotti secchi al malto o Petit Beurre – 250 g di cioccolato bianco – 50 g di cioccolato fondente – 8 ciliegie candite – 1 cucchiaio di fiori canditi (rose o lilla) – qualche caramella alla menta rosse e bianche – 1/2 cucchiaio di confettini a forma di cuore – 1 cucchiaino di confettini verdi**

**1** Spezzettate il cioccolato bianco, trasferitelo in una bastardella e appoggiatelo sopra una pentola d'acqua in leggera ebollizione facendo attenzione che il fondo della bastardella non sfiori l'acqua.

**2** Versate 2/3 del cioccolato fuso sopra un piano di marmo (potete utilizzare un tagliere o una spianatoia rivestiti con carta da forno), e lavoratelo con una spatola di metallo flessibile con movimenti circolari dal centro verso l'esterno, fino a quando il cioccolato risulterà più denso. Poi trasferitelo nuovamente nella bastardella con il cioccolato bianco tenuto da

parte e rimettetelo sul bagnomaria caldo fino a quando sul termometro raggiungerà una temperatura di 29°.

**3** Rivestite una teglia rettangolare a bordi bassi con un foglio di carta da forno e distribuitevi sul fondo i biscotti secchi.

**4** Versate sui biscotti tutto il cioccolato bianco fuso, lasciatelo leggermente intiepidire, quindi distribuitelo con una spatola creando delle onde sulla superficie.

**5** Fate sciogliere il cioccolato fondente, trasferitelo in una mini tasca da pasticciere con bocchetta sottile e distribuitelo a fili sopra lo strato di cioccolato bianco.

**6** Tritate grossolanamente le caramelle alla menta con un batticarne e distribuite le schegge sulla superficie del torrone. Aggiungete le ciliegie candite divise a metà, i fiori canditi e tutti i confettini. Fate raffreddare completamente il cioccolato e infine rompete il torrone a pezzi irregolari con la punta di un coltello. Si conserva per 2 settimane.

Tagliere MVH  
Indirizzi a pagina 122



DOLCE VITA OLTRE IL TORRONE



SUPER ROCKY ROAD  
*pag. 110*





TORRONE DI MANDORLE  
E NOCCIOLE  
*pag. 110*





MATTONELLE AL CIOCCOLATO  
E AI PISTACCHI



## MATTONELLE AL CIOCCOLATO E AI PISTACCHI

FACILE  
PER 14 PERSONE  
PREPARAZIONE 40 MINUTI  
+ IL RIPOSO  
COTTURA 15 MINUTI  
650 CAL/PORZIONE

**per la mattonella al cioccolato** 250 g di cioccolato fondente al 70% – 250 g di cioccolato al latte – 250 g di crema spalmabile alle nocciole e cacao – 100 g di nocciole tostate

**per la mattonella ai pistacchi** 250 g di cioccolato fondente al 70% – 250 g di cioccolato bianco – 125 g di crema di nocciole non dolcificata – 125 g di crema di pistacchi non dolcificata – 250 g di cioccolato bianco – 100 g di pistacchi non salati e non spellati

- 1 Preparate 2 stampi a cassetta da 1 litro di capacità, in plastica alimentare o in silicone.
- 2 Per la mattonella alle nocciole spezzettate il cioccolato fondente, scioglietelo a bagnomaria, fatelo intiepidire e versatelo nello stampo facendolo ruotare per distribuire il cioccolato sulle pareti. Trasferite in frigo per 5 minuti, quindi riprendete lo stampo, fate colare il cioccolato in eccesso e tenetelo da parte; rimettete lo stampo in frigo.
- 3 In un secondo recipiente sciogliete a bagnomaria il cioccolato al latte insieme alla crema spalmabile al cacao e nocciole. Unite le nocciole tostate e mescolate. Fate intiepidire il composto, versatelo nello stampo rivestito di cioccolato e trasferitelo in frigo per 30 minuti. Infine versate il cioccolato fondente rimasto sul torrone in modo da rivestirlo completamente e fatelo riposare 2-3 ore prima di sformarlo.
- 4 Per la mattonella ai pistacchi, realizzate allo stesso modo la camicia di cioccolato fondente nel secondo stampo (tenete da parte il cioccolato fondente fuso per la copertura). Sciogliete il cioccolato bianco a bagnomaria con la crema alle nocciole e quella di pistacchi, incorporate i pistacchi, versate il composto nello stampo rivestito di cioccolato e fate raffreddare. Scaldate di nuovo a bagnomaria il cioccolato fondente rimasto, spalmatelo sul torrone e fate raffreddare. Le mattonelle si conservano per 2 settimane.

## WHITE CHRISTMAS

FACILE  
PER 8 PERSONE  
PREPARAZIONE 35 MINUTI  
+ IL RIPOSO  
COTTURA 20 MINUTI  
250 CAL/PORZIONE

**50 g di farro soffiato ai mirtilli (o al cioccolato) – 2 cucchiaini di ciliegie essiccate – 30 g di cedro e arancia canditi – 2 cucchiaini di mirtilli rossi essiccati – 250 g di cioccolato bianco – 50 g di cocco disidratato**

- 1 Spezzettate il cioccolato bianco, trasferitelo in una bastardella e sistematela sopra una pentola di acqua in leggera ebollizione (il fondo della bastardella non deve toccare l'acqua). Quando il cioccolato risulterà completamente sciolto versatene 2/3 sopra un piano di marmo, allargatelo con una spatola di metallo flessibile, quindi radunatelo verso il centro del marmo e riallargatelo più volte finché sentite che il cioccolato prende consistenza. Rimettetelo nella bastardella con il cioccolato che avevate tenuto da parte e fatelo nuovamente scaldare sul bagnomaria fino a raggiungere la temperatura di circa 29°.
- 2 Tagliate i canditi a dadini, dividete a metà le ciliegie e i mirtilli rossi, riunite tutto in una ciotola ampia con il farro e 1 cucchiaino di cocco disidratato. Versate 2/3 del cioccolato sopra gli ingredienti mescolando con una spatola per rivestirli tutti di cioccolato.
- 3 Rivestite di carta forno una teglia rettangolare usa e getta da 22x14 cm circa e distribuitevi sul fondo il composto preparato premendo bene con il dorso del cucchiaino e fate rassodare. Spalmate poi sopra la tavoletta metà del cioccolato rimasto (che potete sciogliere nuovamente a 29° se si è raffreddato) e cospargete di cocco. Appena il cioccolato si sarà rassodato sformate la tavoletta e ripetete l'operazione sull'altro lato. Quando la tavoletta si sarà ben rassodata tagliatela a strisce, e, se, vi piace, a quadretti. Si conserva per 2 settimane.

## CROCCANTE DI CIOCCOLATO CON NOCI E CAMELLO

FACILE  
PER 8 PERSONE  
PREPARAZIONE 30 MINUTI  
+ IL RIPOSO  
COTTURA 25 MINUTI  
480 CAL/PORZIONE

**240 g di cioccolato fondente al 50% – 150 g di zucchero bianco – 180 g di cioccolato bianco – 800 ml di panna fresca – 125 g di gherigli di noce – 10 gherigli di noce Pecan – 30 g di arancia candita a dadini**

- 1 Rivestite di carta forno una teglia rettangolare da 24x15 cm circa. Spezzettate il cioccolato fondente, trasferitelo in una bastardella e appoggiatelo sopra una pentola di acqua in leggera ebollizione facendo attenzione che il fondo della bastardella sfiori l'acqua. Fate sciogliere il cioccolato mescolando con una spatola fino a renderlo liscio, versatene metà nello stampo stendendolo sul fondo con il dorso del cucchiaino, e lasciatelo raffreddare.
- 2 Versate lo zucchero in una casseruola di acciaio con i bordi alti. Aggiungete 500 ml di acqua, portate a ebollizione e lasciate cuocere lo sciroppo finché prende colore e diventa caramello, quindi toglietelo dal fuoco e aggiungete lentamente la panna. Mescolate fino a ottenere una crema omogenea, quindi incorporate il cioccolato bianco a pezzetti e continuate a mescolare fino a farlo sciogliere completamente. Spezzettate i gherigli di noce (tranne quelle Pecan) e uniteli al caramello.
- 3 Quando la preparazione è tiepida versatela sopra la base di cioccolato e lasciate indurire in frigorifero per 30 minuti. Rimettete sul bagnomaria caldo la bastardella con il cioccolato rimasto, versatelo tiepido sopra lo strato di caramello e guarnite con i gherigli di noce Pecan e i dadini di arancia candita. Quando il cioccolato si sarà solidificato sformate il croccante e tagliatelo a fette o a pezzi irregolari. Si conserva per 2 settimane.



Vassoio  
laRinascente. Nella  
pagina a sinistra,  
pisto MVH.  
Indirizzi a pagina 122





## DOLCE VITA OLTRE IL TORRONE

### SUPER ROCKY ROAD

FACILE  
PER 8 PERSONE  
PREPARAZIONE 15 MINUTI  
+ IL RIPOSO  
COTTURA 20 MINUTI  
360 CAL/PORZIONE

**300 g di cioccolato fondente all'80% – 30 g di burro – 60 g di sciroppo d'acero – 12 marshmallow alla vaniglia e al lampone – 80 g di uvetta bionda e ciliegie essiccate – 30 g di pistacchi – 4 biscotti speziati – 8 confetti al pistacchio – 1 cucchiaio di noccioline americane pralinate – 50 g di cioccolato bianco**

**1** Rivestite di carta forno una teglia da 20x30 cm. Spezzettate il cioccolato fondente, scioglietelo a bagnomaria in una bastardella con il burro e lo sciroppo di acero. Intanto riunite in una ciotola i marshmallow tagliati a pezzetti con le forbici, l'uvetta e le ciliegie essiccate, i pistacchi e i biscotti sbriciolati grossolanamente; aggiungete il cioccolato fondente fuso e mescolate con un cucchiaio.  
**2** Distribuite la preparazione nella teglia in uno strato uniforme. Guarnite subito con le noccioline e i confetti spezzettati. Sciogliete a bagnomaria il cioccolato bianco e fatelo cadere a fili irregolari sulla superficie del torrone; fatelo raffreddare e tagliatelo a strisce lunghe e strette. Si conserva per 2 settimane.

### TORRONE DI MANDORLE E NOCCIOLE

FACILE  
PER 8 PERSONE  
PREPARAZIONE 30 MINUTI  
+ IL RIPOSO  
COTTURA 20 MINUTI  
790 CAL/PORZIONE

**60 g di albumi – 400 g di zucchero – 300 g di sciroppo di glucosio – 120 ml di acqua – 220 g di miele di acacia – 240 g di mandorle spellate – 40 g di mandorle con la pelle – 260 g di nocciole tostate – 2 fogli di ostia**

**1** Foderate uno stampo da torrone (o uno stampo rettangolare da plumcake da 1,5 litri) con un foglio di ostia ritagliato in misura. Trasferite tutta la frutta secca in un teglia, fatela tostare in forno a 160° per qualche minuto e poi tenetela in caldo nel forno semi aperto.  
**2** Mettete in una casseruola 360 g di zucchero con lo sciroppo di glucosio e l'acqua, e fate scaldare a fuoco medio fino a raggiungere i 144°.  
**3** In una seconda casseruola scaldate il miele fino a raggiungere la temperatura di 124°. Mettete gli albumi nella planetaria con lo zucchero rimasto e montateli con la frusta. Quando diventano bianchi e spumosi versate lo sciroppo bollente a filo, continuando a montare. Aggiungete poi il miele bollente e continuate a montare lasciando intiepidire il composto. Staccate la frusta e inserite la foglia della planetaria. Aggiungete la frutta secca e mescolate a bassa velocità. Versate il composto nello stampo, schiacciatelo con il dorso di un cucchiaio e appoggiatevi sopra il foglio di ostia rimasto (anch'esso ritagliato a misura dello stampo) premendo con il palmo della mano. Lasciate riposare il torrone a temperatura ambiente fino al giorno successivo prima di sformarlo e tagliarlo a fette. Si conserva per 2 settimane.

## INTERVISTA



### I SEGRETI DELL'ESPERTO

A CREMA IL PASTICCIERE MAURO BANDIRALI CONTINUA L'ANTICA TRADIZIONE DEL "CREMASCO", UN TORRONE PREPARATO ANCORA SECONDO LA RICETTA ORIGINALE CON ALBUMI, MIELE, ZUCCHERO E MANDORLE PUGLIESI DI TORRITTO, PRESIDIO SLOW FOOD.

### COME SI RICONOSCE UN BUON TORRONE?

DEVE SCIOGLIERSI IN BOCCA: QUELLO MORBIDO NON DEVE MAI RISULTARE GOMMOSO E QUELLO DURO DEVE RIMANERE "FRIABILE".

### QUAL È LO STRUMENTO INDISPENSABILE?

ANCHE NELLE PREPARAZIONI "CASALINGHE" È FONDAMENTALE MUNIRSI DI UN TERMOAMETRO PER MONITORARE LA TEMPERATURA DEGLI INGREDIENTI QUANDO SI AGGIUNGONO ALL'IMPASTO, PER EVITARE SHOCK TERMICI. SE LA MISCELA È A BASE DI CIOCCOLATO, PER OTTENERE UN TORRONE PIÙ CROCCANTE È FONDAMENTALE IL "TEMPERAGGIO", CHE CONSISTE NEL LAVORARE IL CIOCCOLATO FUSO CON UNA SPATOLA PER DARGLI DENSITÀ. LA FRUTTA SECCA VA ASCIUGATA CON UN PASSAGGIO IN FORNO E AGGIUNTA AL COMPOSTO A UNA TEMPERATURA NON INFERIORE AI 90°, IN MODO DA NON RAFFREDDARLO TROPPO.

### COME SARÀ IL TORRONE DEL FUTURO?

NON C'È UN DISCIPLINARE CHE NE REGOLI LA PRODUZIONE E OGNI PASTICCIERE HA LA SUA "RICETTA". TUTTAVIA QUALSIASI IMPASTO DEVE SEMPRE ISPIRARSÌ ALLA TRADIZIONE, OVVERO NASCERE DA UNA LAVORAZIONE MOLTO RIGOROSA DI INGREDIENTI DI QUALITÀ.



# LETTO?

**VERONICA PIVETTI**

Per sole donne  
romanzo

(y)

MONDADORI



La penna di Veronica Pivetti torna più scandalosa e ironica che mai.

## **VERONICA PIVETTI. PER SOLE DONNE.**

Cinque vere amiche si scambiano le più inconfessabili confidenze sessuali, e al lettore è concesso di origliare e apprendere, nei più imbarazzanti dettagli, le avventure e le sventure erotiche di cinque donne diversissime tra loro.

Un libro che, tra un sorriso e una risata, ci porta a riflettere sull'eterna conflittualità dei rapporti tra i sessi. Unica avvertenza: astenersi puritani e persone sensibili.





# la besciamella e le sue varianti

SEMPLICE E NEUTRA, PUÒ ESSERE POTENZIATA CON  
I PIÙ SVARIATI INGREDIENTI: UN CARDINE DI MOLTI  
PIATTI DELLA GASTRONOMIA TRADIZIONALE

di Mauro Cominelli, in cucina Livia Sala, foto di Maurizio Lodi, styling di Laura Cereda





## La versione base

**1** Per circa 500 ml di besciamella, fate sciogliere in una casseruola, meglio se a fondo spesso e arrotondato, 50 g di burro; unite 50 g di farina e fatela tostare per 2 minuti a fiamma media, mescolando con una frusta. **2** Quando il composto (il roux) avrà assunto una colorazione nocciola, versate 1/2 litro di latte freddo tutto in una volta, mescolando sempre con la frusta. **3** Proseguite la cottura a fiamma bassa, mescolando in continuazione. Quando la salsa inizierà a sobbollire, cuocete ancora per 1 minuto, spegnete e regolate di sale e pepe.

## Salsa Mornay

**1** Aggiungete a 500 ml di besciamella 2 tuorli, uno alla volta, 50 g di gruyère o emmentaler grattugiato e 2-3 cucchiaini di panna fresca. Mescolate bene, in modo che tutti gli ingredienti si amalgamino. La salsa è perfetta per preparare verdure o capesante al gratin.

## Salsa Aurora

**2** Immergete 400 g di pomodori ramati in acqua bollente per 1 minuto; sgocciolateli sotto acqua fredda, spellateli, eliminate i semi e tagliateli a pezzetti. Cuoceteli in una casseruola con una noce di burro e un pizzico di sale per 30 minuti a fuoco basso. Passateli al setaccio e uniteli a 500 ml di besciamella con 2-3 cucchiaini di panna fresca. Ottima per condire paste gratinate.



## Salsa Soubise

**3** Tritate 300 g di cipolle e scottatele per 5 minuti in acqua bollente salata. Sgocciolatele e stufatele in un pentolino con poco burro, qualche cucchiaino di acqua calda e un pizzico di sale per almeno 30 minuti a fuoco basso. Mescolate le cipolle a 500 ml di besciamella con 3-4 cucchiaini di panna fresca. Adatta per accompagnare carni rosse e bolliti.

## Salsa Nantua

**4** Scottate 150 g di gamberi in acqua bollente per 1 minuto, sgusciateli, puliteli e frullateli con 1 cucchiaino di cognac, 40 g di burro e poco peperoncino. Unite il mix a 500 ml di besciamella. Ottima per servire pesci bolliti o alla griglia.



## Vol-au-vent con porcini e besciamella

**1** Ammollate 50 g di porcini secchi in acqua tiepida per 20 minuti; sgocciolate, e fateli a pezzi. Stufate 1 scalogno tritato in una padella con poco burro e cuocete i funghi a fiamma media per 10 minuti, unendo di tanto in tanto poca acqua calda. Spegnete e profumate con prezzemolo tritato. **2** Insaporite 250 ml di besciamella con poca noce moscata e grana padano dop grattugiato e unite i funghi. Riempite 20 vol-au-vent pronti con il composto e trasferiteli sulla placca foderata con carta da forno. Riscaldateli in forno già caldo a 180° per 3-4 minuti e completate con radicchio rosso a listarelle.



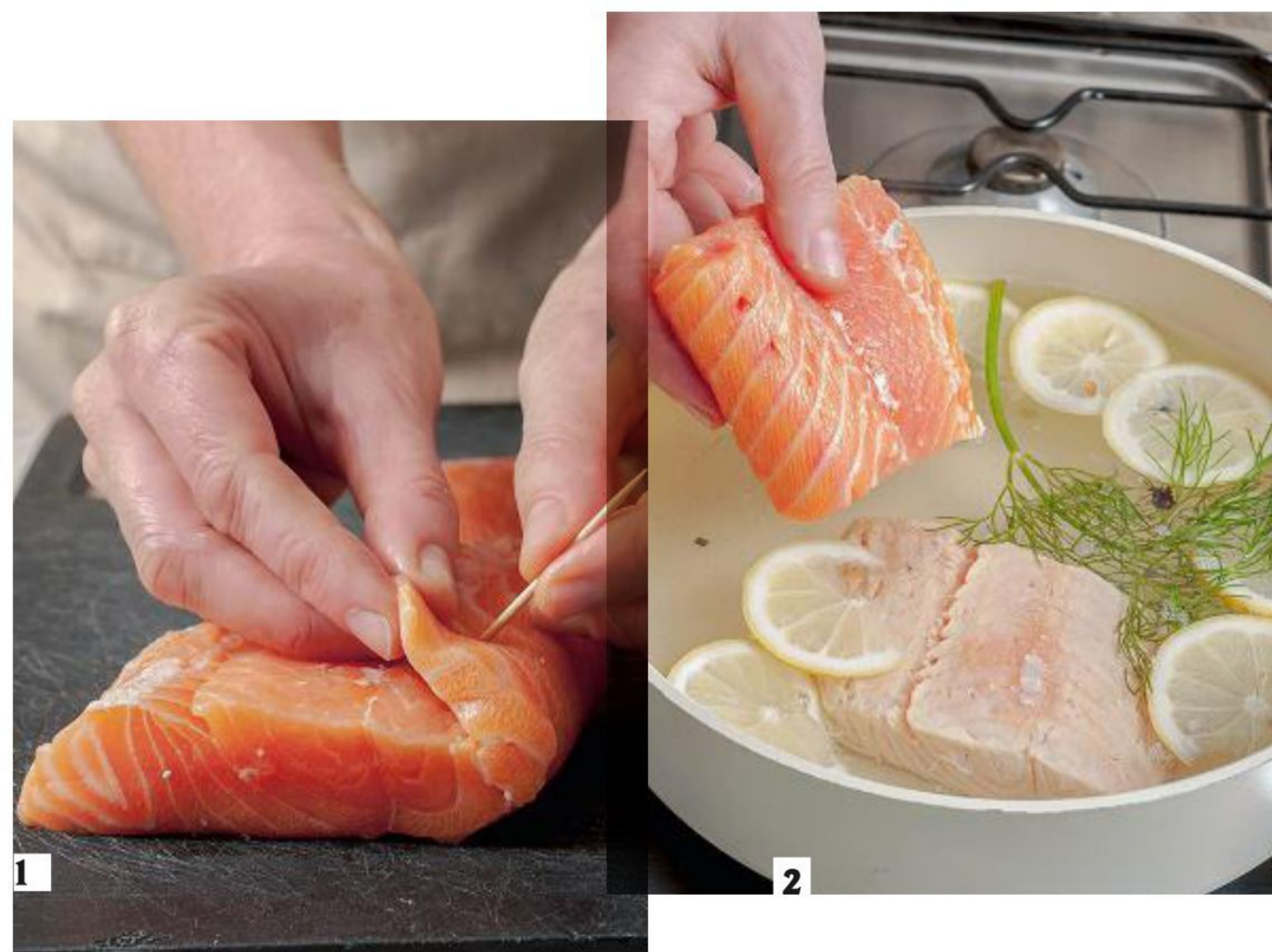
## Uova in camicia con spinaci e salsa Soubise

**1** Scaldate una noce di burro e un filo d'olio con 1 spicchio d'aglio in una padella antiaderente, unite 800 g di spinaci puliti e tagliati a pezzettini e cuocete per 5-6 minuti a fiamma media; salate, pepate ed eliminate l'aglio. Fate sgocciolare gli spinaci in un colino e teneteli in caldo. **2** Portate a ebollizione 2 litri di acqua con poco aceto e sale. Sgusciate 1 uovo in una ciotolina, girate l'acqua con un cucchiaino per creare un mulinello, lasciate scivolare al centro l'uovo, cuocete per 3 minuti, sgocciolatelo e trasferitelo su carta da forno. Cuocete altre 3 uova con lo stesso metodo. Distribuite gli spinaci a nido nei piatti e ponete al centro le uova. Coprite le uova con 250 ml di salsa Soubise e servite subito.

## Salmone in infusione con salsa Nantua

**1** Eliminate la pelle a 4 fette di salmone di circa 200 g e tastate la polpa per eliminare eventuali spine rimaste. Piegare la parte più sottile del filetto sopra la quella più spessa e fissate con stecchini. Portate a bollore abbondante acqua in una casseruola con 1 limone non trattato a fettine, grani di pepe e ciuffi di aneto. Fate sobbollire per 15 minuti. **2** Salate e immergete le fette di salmone nell'acqua, chiudete con un coperchio e spegnete. Lasciate il salmone in infusione per 30 minuti: in questo modo il pesce risulterà perfettamente cotto e molto morbido. Distribuite il salmone sgocciolato e privato degli stecchini nei piatti, copritelo parzialmente con 500 ml di salsa Nantua e servite a piacere con patate novelle al vapore.

LE DOSI SONO PER 4 PERSONE



## *una salsa dai mille usi*

LA BESCIAMELLA È UNA DELLE POCHE PREPARAZIONI SALATE CHE, PER ESSERE PREPARATA ALLA PERFEZIONE, NECESSITA DELLA BILANCIA. INFATTI IL RAPPORTO FRA BURRO, FARINA E LATTE DEVE ESSERE PRECISO:

STESSO PESO DI FARINA E BURRO E 10 VOLTE DI LATTE. LATTE CHE, PER EVITARE LA FORMAZIONE DI GRUMI, DEVE ESSERE VERSATO BEN FREDDO E TUTTO IN UNA VOLTA NEL ROUX CALDO. I SUOI USI IN CUCINA SONO

TANTISSIMI: DALLE CLASSICHE LASAGNE AI CANNELLONI, DALLA GRECA MOUSSAKA ALLE VERDURE E PASTE GRATINATE. SE PREPARATE LASAGNE ALLA ZUCCA O AGLI ASPARAGI, FRULLATE PARTE DEGLI ORTAGGI

COTTI E UNITELI ALLA BESCIAMELLA: IL SAPORE DEL PIATTO RISULTERÀ ESALTATO. E NON DIMENTICATE CHE LA BESCIAMELLA È ANCHE UN INGREDIENTE DECISIVO PER PERFETTI SOUFFLÉ SALATI.





NEL PROSSIMO NUMERO: LE VELLUTATE



SEMPLICI PIACERI



# Biscotti salati

TANTE PICCOLE DELIZIE DA SGRANOCCHIARE TRA UN BRINDISI E L'ALTRO. CRACKERS, SFOGLIETTE E CANTUCCI FARCITI CON FRUTTA SECCA, ERBE AROMATICHE, SPEZIE E ALTRI INGREDIENTI SFIZIOSI PERFETTI PER ACCOMPAGNARE SALUMI E FORMAGGI

a cura di Silvia Tatozzi, ricette di Claudia Compagni, foto di Felice Scoccimarro, styling Alkèmia





3

## CANTUCCI CON PISTACCHI E ACCIUGHE

FACILE  
PER 8 PERSONE  
PREPARAZIONE 30 MINUTI  
COTTURA 30 MINUTI  
270 CAL/PORZIONE

**200 g di farina 00 – 100 di farina gialla tipo fioretto – 50 g di acciughe sott'olio sgocciolate – 130 g di pistacchi non salati e pelati – 2 uova – 3 g di lievito per torte salate – olio extravergine d'oliva**

**1** Tamponate delicatamente le acciughe con un foglio di carta assorbente per eliminare l'olio in eccesso e tagliatele a pezzettini. Mescolate in una ciotola i due tipi di farina con il lievito setacciato, unite le uova e 30 ml di olio e impastate. Aggiungete i pistacchi e le acciughe, mescolate ancora e dividete l'impasto in 3 porzioni dello stesso peso.

**2** Formate dei filoncini dello spessore di 3 cm e della larghezza di 4 e trasferiteli su una teglia rivestita con carta da forno. Infornateli a 180° per circa 20 minuti o finché iniziano a dorare.

**3** Sfornate i filoncini, lasciateli intiepidire e tagliateli a fettine di circa 1 cm di spessore. Disponete i biscotti nella teglia e cuoceteli ancora in forno a 160° 10 minuti circa per lato. Lasciateli raffreddare e serviteli, se vi piace, con vino bianco secco e salumi misti.

## SPIRALI CON FICHI SECCHI E ROSMARINO

MEDIA  
PER 8 PERSONE  
PREPARAZIONE 30 MINUTI  
COTTURA 1 ORA  
520 CAL/PORZIONE

**200 g di farina 00 – 100 farina integrale biologica – 50 g di mandorle in polvere – 230 g di burro – 2 g di bicarbonato – 2 uova – 330 g di fichi secchi – 200 ml di succo di arancia – 1 rametto di rosmarino – 2 ml di vino passito – sale – pepe in grani**

**1** Montate il burro morbido con una presa di sale utilizzando le fruste elettriche, fino a ottenere una crema morbida. Unite le uova, uno alla volta, alternandole con un cucchiaino di farina 00 setacciata con il bicarbonato e mescolate. Unite una macinata di pepe, la farina 00 rimasta, la farina integrale e le mandorle in polvere e impastate rapidamente fino a ottenere un composto omogeneo. Dividetelo in 2 panetti dello stesso peso, avvolgeteli nella pellicola e lasciate riposare la pasta in frigorifero per 1 ora.

**2** Eliminate il picciolo dai fichi e cuocete i frutti coperti per 30 minuti in una casseruola con il succo di arancia e il vino passito. Lasciateli raffreddare, scolateli e frullateli nel mixer con gli aghi di rosmarino tritati molto finemente, fino a ottenere una pasta morbida unendo, se necessario, 1 cucchiaino del fondo di cottura dei fichi.

**3** Stendete i due panetti di pasta su due fogli di carta da forno fino a ottenere 2 rettangoli di 2 mm

di spessore, spalmateli con la crema di fichi e, partendo dal lato lungo, arrotolate la pasta sul ripieno in modo da ottenere due cilindri compatti. Avvolgeteli in 2 fogli di pellicola e lasciateli riposare in freezer per 30 minuti.

**4** Eliminate la pellicola, tagliate i cilindri a fettine di 1/2 cm di spessore, trasferitele su una teglia rivestita con carta da forno e infornatele a 180° per 20 minuti. Fate raffreddare le spirali e servitele, se vi piace, con formaggi erborinati.

## BISCOTTI ALLO ZAFFERANO E TIMO

FACILE  
PER 8 PERSONE  
PREPARAZIONE 1 ORA E 30 MINUTI  
COTTURA 30 MINUTI  
260 CAL/PORZIONE

**220 g di farina 00 – 25 g di amido di mais – 1 uovo – 120 g di burro – 1 bustina di zafferano in polvere – 6 rametti di timo – 80 g di olive taggiasche sott'olio – sale**

**1** Schiacciate le olive su un tagliere con la lama di un grosso coltello tenuta parallela al piano di lavoro o in un mortaio, denocciolatele e riducete la polpa a dadini piccolissimi. Trasferite l'uovo in un pentolino, copritelo con acqua fredda, cuocetelo per 8 minuti dall'inizio dell'ebollizione; poi scolatelo, raffreddatelo, eliminate il guscio e l'albume sodo e tenete da parte il tuorlo.

**2** Impastate nel mixer la farina con l'amido di mais, una presa di sale, lo zafferano, il burro a dadini e il tuorlo sodo sbriciolato. Trasferite l'impasto sul piano di lavoro, unite le olive e le foglie di timo tritate finemente, impastate ancora per pochi minuti e formate un panetto appiattito. Avvolgetelo nella pellicola e fatelo riposare in frigo per 1 ora.

**3** Stendete la pasta su un foglio di carta da forno a uno spessore di 3 mm e incidetela con un coltello in modo da ottenere tanti quadrati di 3 cm di lato.

**4** Infornate i biscotti a 180° per 20 minuti o fino a quando sono dorati e fateli intiepidire. Tagliate i biscotti con un coltello a lama liscia e fateli raffreddare prima di toglierli dalla carta. Se vi piace, serviteli con del vino bianco frizzante.



### BISCOTTI ALL'ASIAGO CON ERBE E LIMONE

FACILE  
PER 8 PERSONE  
PREPARAZIONE 1 ORA E 30 MINUTI  
COTTURA 20 MINUTI  
290 CAL/PORZIONE

**300 g di farina tipo 1 – 120 g di burro – 80 g di Asiago – 1 uovo – 1 limone non trattato – 1 ciuffo di prezzemolo – 5 g di finocchietto selvatico – 4 rametti di maggiorana – 3 rametti di salvia – sale – pepe**

**1** Mondate le erbe aromatiche tenendo da parte le foglie più piccole della salvia e del prezzemolo, 1 rametto di maggiorana e uno di finocchietto. Lavatele, asciugatele con cura, trasferitele nel mixer e tritatele molto finemente. Aggiungete la farina, una presa di sale, il burro freddo a dadini, la scorza del limone grattugiata, una macinata di pepe e l'Asiago grattugiato e frullate fino a ottenere un composto a briciole. Aggiungete infine 60 ml di acqua e continuate a frullare fino a quando la pasta rimane attaccata alle lame del mixer. Formate un panetto appiattito, avvolgetelo in un foglio di pellicola per alimenti e lasciatelo riposare in frigo per 1 ora.

**2** Stendete la pasta fino a ottenere una sfoglia dello spessore di 3 mm e ricavate i biscotti utilizzando un coppapasta a piacere. Spennellate i biscotti con l'uovo sbattuto con un cucchiaino di acqua fredda e fatevi aderire le foglioline delle erbe aromatiche tenute da parte.

**3** Cuocete i biscotti in forno a 180° per circa 20 minuti o fino a quando diventano dorati e lasciateli raffreddare. Serviteli, se vi piace, accompagnandoli con salumi misti.

### BISCOTTI CON SCAMORZA E NOCI

FACILE  
PER 8 PERSONE  
PREPARAZIONE 000 MINUTI  
COTTURA 35 MINUTI  
380 CAL/PORZIONE

**200 g di farina 00 – 150 g di scamorza bianca – 100 g di burro – 1 uovo – 140 g di gherigli di noce Pecan – 1 cucchiaino colmo di paprica affumicata – sale per la guarnizione 1 uovo – 100 g di gherigli di noci pecan**

**1** Tritate finemente nel mixer i gherigli di noce Pecan per l'impasto. Riunite nel mixer la farina con una presa di sale, il burro freddo a dadini, la scamorza ridotta in scaglie con una grattugia a fori larghi, la paprica e frullate fino a ottenere un composto a briciole.

**2** Unite l'uovo e un cucchiaino di acqua fredda e frullate fino a che la pasta rimane attaccata alle lame. Formate 2 cilindri da 4 cm di diametro, avvolgeteli nella carta da forno e fateli riposare in frigo per 1 ora.

**3** Per la guarnizione: tritate nel mixer i gherigli di noce Pecan fino a ottenere una granella e spargetela su un foglio di carta da forno. Sbattete l'uovo con un cucchiaino di acqua fredda, spennellate i cilindri di pasta e passateli nella granella di noci fino a rivestirli completamente. Avvolgete i cilindri in un foglio di pellicola e lasciateli raffreddare in freezer per 30 minuti.

**4** Eliminate la pellicola, tagliateli a fette di 1 cm di spessore, disponete su una teglia rivestita con carta da forno e cuoceteli in forno a 180° per 35 minuti. Servite i biscotti freddi, se vi piace, con vino rosso e salumi misti.

1

### CRACKERS CON SPINACINI E PORCINI

FACILE  
PER 8 PERSONE  
PREPARAZIONE 1 ORA  
COTTURA 30 MINUTI  
120 CAL/PORZIONE

**100 g di farina 0 – 80 g di farina di segale – 100 g di spinacini da insalata – 1 piccolo scalogno – 10 g di porcini secchi – olio extravergine d'oliva – sale**

**1** Mettete in ammollo i funghi in acqua calda per 20 minuti, scolateli, strizzateli e tritateli finemente. Sbucciate e tritate anche lo scalogno e fatelo stufare con 2 cucchiaini di olio per 2 minuti. Aggiungete i funghi e 2 cucchiaini di acqua calda e cuoceteli coperti per 7-8 minuti. Regolate di sale e spegnete. Scottate gli spinaci in poca acqua salata in ebollizione, scolateli, lasciateli raffreddare, strizzateli e tritateli finemente. Uniteli al composto precedente e mescolate.

**2** Impastate in una ciotola i due tipi di farina con 2 cucchiaini di olio, 70 ml di acqua fredda, una presa di sale e il composto di funghi, formate un panetto e lasciatelo riposare 30 minuti avvolto in un foglio di pellicola per alimenti.

**3** Stendete l'impasto su un foglio di carta da forno fino a ottenere una sfoglia sottilissima dello spessore di circa 1 mm e tagliatela a rombi con una rotella tagliapasta liscia. Infornate a 220° per 10 minuti, tagliate i crackers e lasciateli raffreddare. Accompagnateli, se vi piace, con formaggi di capra.





2

3



# sale&pepe shopping



## Sarunè Asti Secco Toso

L'ultima novità di Casa Toso è Sarunè, il primo Asti Secco DOCG senza solfiti aggiunti. Prodotto in solo 13.200 bottiglie numerate, nasce da uno scrupoloso lavoro in vigna e da grappoli straordinariamente intatti. Fresco, gradevolmente aromatico e fragrante, di colore giallo paglierino brillante, ha perlage fine e persistente. In bocca è morbido ed equilibrato, con finale lungo e sapido.



## Natale Nutrifree

Riso Nero e Frutti Rossi, Cacao e Albicocca Candita, due panettoni "pink" che arricchiscono l'offerta di Nutrifree nell'ambito dei prodotti da ricorrenza free from. Materie prime ricercate, abbinamenti nuovi e inusuali. Tutti i prodotti della linea Natale Nutrifree oltre ad essere Gluten Free, contengono burro e latte senza lattosio e sono garantiti e certificati Lfree.



## Il prezioso Natale di Tenuta Luce

Scoprire il mondo di Tenuta Luce attraverso due magistrali interpretazioni di Montalcino: Luce 2016 e Luce Brunello 2014. Custodite in un elegante cofanetto, queste due bottiglie raccontano l'essenza di Tenuta Luce. Da un lato l'innovazione di Luce, icona della Tenuta: il primo vino nato a Montalcino. Dall'altro la tradizione del Brunello di cui la Tenuta offre un'eccellente interpretazione.



## Vigneto Fracia

Fraccia è il primo vigneto nella storia della famiglia Negri. L'uva, il nebbiolo di Montagna, viene raccolta a mano a fine ottobre quando è leggermente sovramatura. Vigneto Fracia si affina in barriques di rovere francese per 20 mesi. Ha profumi di violette e spezie. Lascia un retrogusto fruttato di prugna. Questa Magnum sarà sicuramente un regalo molto apprezzato.



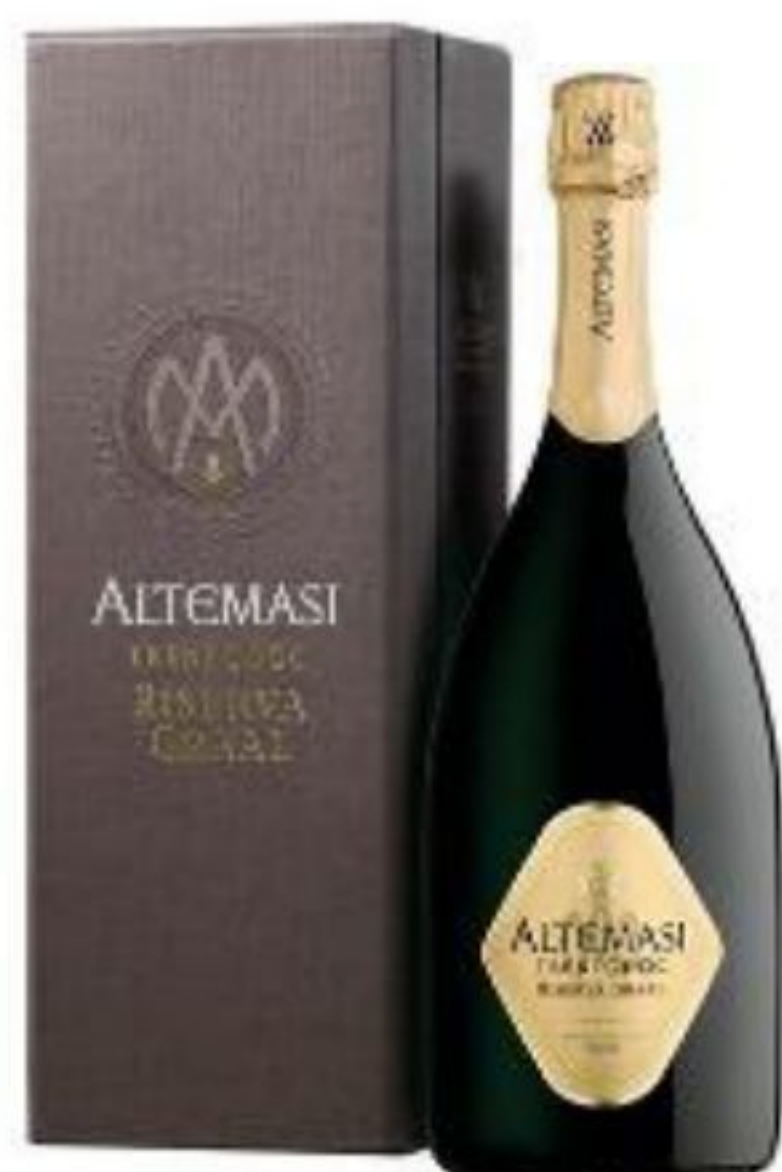
## Il Cotechino Citterio

Protagonista indiscusso delle tavole delle feste è il Cotechino di Modena IGP Citterio che viene preparato, ancora oggi, seguendo l'antica ricetta: attenta selezione e lavorazione delle materie prime, sapiente dosaggio di spezie ed erbe aromatiche. Potrete preparare delle ricette innovative che riescono a conciliare tradizione e modernità.



## Il magico Natale di Baule Volante

Grande novità unica di Baule Volante è il Panettone integrale, realizzato con farina di grano tenero integrale e pasta madre, dolcificato con zucchero integrale di canna e miele di acacia ed arricchito con uvetta sultanina e arancia candita. La tradizione incontra eccellenti materie prime biologiche.



## Altemasi Riserva Graal 2010 Cavit

Altemasi Riserva Graal 2010 di Cavit è un elegante spumante classico Trentodoc, espressione del terroir trentino. Le uve di Chardonnay e Pinot Nero vinificano in acciaio per poi maturare in bottiglia sui propri lieviti per 12 mesi. Altemasi Riserva Graal 2010 è l'etichetta perfetta per festeggiare con stile. Nella versione magnum astucciata è un regalo prezioso.



## La Sassellese

Per le feste, La Sassellese, propone le proprie delizie in preziose confezioni regalo. In particolare, Amaretti, Amaretti ricoperti e Baci di Sassello, le bontà che troverete in raffinate confezioni in latta che evocano atmosfere vintage. Tutti i prodotti sono realizzati con ingredienti di altissima qualità secondo le ricette tradizionali.



## Ciù Ciù Merlettaie Brut

Perfetto come antipasto o in abbinamento ad un dessert, lo spumante Ciù Ciù Merlettaie Brut ha una spuma candida e cremosa, un colore giallo paglierino, un perlage sottile e continuo. Al naso esprime note fragranti di lieviti e profumi floreali, il tutto su un piacevole fondo minerale. In bocca è avvolgente, fresco e morbido. Disponibile in versione magnum.





### Costa Arènte Ripasso Magnum

Costa Arènte presenta uno dei propri vini simbolo in formato speciale per le feste: Costa Arènte Valpolicella Ripasso DOC, un vino che esprime metodo, cura ed attenzione alla tradizione, quella di “ripassare” le uve Valpolicella sulle bucce dell’Amarone. La bottiglia in versione Magnum con ceralacca è contenuta in una raffinata cassetta in legno.



### Boule d'Or Zaini

La nuova Boule d'Or Zaini, sfera di delizioso cioccolato che racchiude un cremoso ripieno, è disponibile in due gusti: un guscio di finissimo cioccolato al latte che avvolge un cremoso ripieno al latte e un guscio di cioccolato extra fondente che avvolge un cremoso ripieno al cacao.



### DØM Rosé Franciacorta

Cantina Mirabella compie 40 anni e si regala il nuovo DØM Rosé Franciacorta Dosaggio Zero Riserva. La scelta di un nuovo Rosé è radicata nella storia di Mirabella, tra le prime in Franciacorta a vinificarlo nel 1982 con un taglio inedito composto da Pinot Nero, Chardonnay e Pinot Bianco. Materico, denso ed appagante.



### Moët Impérial Limited Edition

Per il suo 150° anniversario Moët Impérial si veste di uno sfavillante abito in foglia oro, una versione dall'allure inimitabile ed elegantissima per le feste più attese dell'anno. Moët Impérial 150° racchiude lo champagne simbolo della Maison, dalle note brillantemente fruttate, il palato seducente e l'elegante maturità, tutte caratteristiche distintive dei blend Moët & Chandon.



### Latte Vintage Pernigotti

Da circa 160 anni Pernigotti offre prodotti di altissima qualità, frutto dell'accurata selezione di materie prime, della passione e dell'amore per ogni creazione. Tra le deliziose Latte Vintage troviamo quella con i cremi classici, uno strato centrale di crema alle nocchie racchiuso in due strati di morbido Cioccolato Gianduia al latte.



### Bauli Linea Regalo

La Linea Regalo Bauli si arricchisce di nuove proposte quale il Pandoro Antica Ricetta - Arte Pasticcera 1922. La ricetta del tradizionale Pandoro Bauli nasce dal lievito madre e lunghe ore di lievitazione dei migliori ingredienti. Una storia di attenzioni, emozioni e profumi straordinari da regalare alle persone più care.



### Caleidoscopio Mielizia

Mielizia propone il Caleidoscopio di Natale, un kit di degustazione ad hoc per le festività. Al suo interno sono presenti quattro monoflora diversi - arancio, bosco, castagno e millefiori - per esplorare le differenti tipologie di mieli e sbizzarrirsi con inediti abbinamenti gastronomici.



### Le “Rive” Ca’ Val

Rive di Col San Martino Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G. – Brut e Rive di Colbertaldo Valdobbiadene Superiore D.O.C.G. – Extra Dry, due dei migliori Prosecco Superiore D.O.C.G. a marchio Ca’ Val del Gruppo Cantina Produttori Valdobbiadene sono custoditi in uno scintillante bauletto dorato da mettere sotto l'albero.



### Guido 1860

Guido 1860 propone una scatola regalo contenente due bottiglie di olio extravergine d'oliva da 250 ml.: Genesi ed Armonie. Tutte le confezioni regalo si possono acquistare online su [www.guido1860.com](http://www.guido1860.com).



# nel numero di febbraio

*L'inverno regala ortaggi speciali per un robusto menu di stagione. E poi è tempo di fritti (per Carnevale ma non solo), gnocchi, bacon e pancetta...*

## sale&pepe

GRUPPO  MONDADORI

## gennaio 2020

DIRETTORE RESPONSABILE

**Laura Maragliano** [laura.maragliano@mondadori.it](mailto:laura.maragliano@mondadori.it)

RESTYLING GRAFICO **Daniela Arsuffi** (progetto artistico),  
**Silvano Vavassori** (progetto tecnico)

RESPONSABILE SEGRETERIA **Cinzia Campi** [cinzia.campi@mondadori.it](mailto:cinzia.campi@mondadori.it)

RICERCA FOTOGRAFICA **Paolo Riosa** [paolo.riosa@mondadori.it](mailto:paolo.riosa@mondadori.it)

**Livia Fagetti** CAPOREDATTORE [livia.fagetti@mondadori.it](mailto:livia.fagetti@mondadori.it)

**Barbara Galli** CAPOREDATTORE [barbara.galli@mondadori.it](mailto:barbara.galli@mondadori.it)

**Enza Dalessandri** CAPOREDATTORE [enza.dalessandri@mondadori.it](mailto:enza.dalessandri@mondadori.it)

**Silvano Vavassori** CAPOREDATTORE [silvano.vavassori@mondadori.it](mailto:silvano.vavassori@mondadori.it)

**Daniela Arsuffi** CAPOSERVIZIO [daniela.arsuffi@mondadori.it](mailto:daniela.arsuffi@mondadori.it)

**Cristiana Cassé** CAPOSERVIZIO [cristiana.casse@mondadori.it](mailto:cristiana.casse@mondadori.it)

**Alessandro Gnocchi** CAPOSERVIZIO [alessandro.gnocchi@mondadori.it](mailto:alessandro.gnocchi@mondadori.it)

**Barbara Roncarolo** CAPOSERVIZIO WEB [barbara.roncarolo@mondadori.it](mailto:barbara.roncarolo@mondadori.it)

**Monica Pilotto** VICECAPOSERVIZIO [monica.pilotto@mondadori.it](mailto:monica.pilotto@mondadori.it)

**Susanna Meregalli** [susanna.meregalli@mondadori.it](mailto:susanna.meregalli@mondadori.it)

**Silvia Bombelli** [silvia.bombelli@mondadori.it](mailto:silvia.bombelli@mondadori.it)

**Daniela Falsitta** [daniela.falsitta@mondadori.it](mailto:daniela.falsitta@mondadori.it)

**Silvia Tatozzi** [silvia.tatozzi@mondadori.it](mailto:silvia.tatozzi@mondadori.it)

**Diego Stadiotti** [diego.stadiotti@mondadori.it](mailto:diego.stadiotti@mondadori.it)

**Silvia Viganò** [silvia.vigano@mondadori.it](mailto:silvia.vigano@mondadori.it)

**Patrizia Zanette** [patrizia.zanette@mondadori.it](mailto:patrizia.zanette@mondadori.it)

HANNO COLLABORATO A QUESTO NUMERO Stefania Aledi, Alessandra Avallone, Marina Cella, Laura Cereda, Mauro Cominelli, Claudia Compagni, Sara Farina, Gian Marco Folcolini, Stefania Giorgi, Riccardo Lagorio, Martina Liverani, Maurizio Lodi, Paola Mancuso, Francesca Moscheni, Antonella Pavanello, Giovanna Ruò Berchera, Livia Sala, Francesca Salvemini, Sandro Sangiorgi, Francesca Tagliabue, Felice Scoccimarro/Alkèmia, Laura Spinelli, Luciana Squadrilli, Michele Tabozzi

SALE&PEPE SERVIZIO CLIENTI è possibile avere informazioni o sottoscrivere un abbonamento tramite: [www.abbonamenti.it/mondadori](http://www.abbonamenti.it/mondadori); e-mail: [abbonamenti@mondadori.it](mailto:abbonamenti@mondadori.it); telefono: dall'Italia 02 75429001; dall'estero +39 041509.90.49. Il servizio abbonati è in funzione dal lunedì al venerdì dalle 9:00 alle 19:00; fax 030.77.72.387; POSTA scrivere all'indirizzo: Direct Channel SpA - Casella 97 - Via Dalmazia 13, 25126 Brescia (BS). L'abbonamento può avere inizio in qualsiasi periodo dell'anno. L'eventuale cambio di indirizzo è gratuito: informare il Servizio Abbonati almeno 20 giorni prima del trasferimento, allegando l'etichetta con la quale arriva la rivista.

SERVIZIO COLLEZIONISTI Avete perso un numero di Sale&Pepe? Tel. 045.8884400; fax 02-95970333 e-mail: [collez@mondadori.it](mailto:collez@mondadori.it). Distribuzione a cura di Press Di srl.

ARNOLDO MONDADORI EDITORE S.P.A.

REDAZIONE E AMMINISTRAZIONE: 20090 Segrate (Milano) - Tel. 02/75421. Casella postale n. 1833, 20101 Milano. Telegrammi e Telex: 320457 MONDMI I. CONCESSIONARIA ESCLUSIVA PER LA PUBBLICITÀ: Mediamond S.p.A. - Palazzo Cellini - Milano Due 20090 Segrate (MI) - Tel. 02/21025952

© 2002 Arnoldo Mondadori Editore S.p.A. - Milano. Tutti i diritti di proprietà letteraria e artistica riservati. Manoscritti e foto anche se non pubblicati non si restituiscono. Pubblicazione registrata presso il Tribunale di Milano n. 464 del 8/9/1986. Stampa Elcograf S.p.A., via Mondadori, 15, Verona. Distribuzione a cura Press-Di srl. Servizio arretrati/collezionisti a cura di Press Di Distribuzione Stampa e Multimedia srl "Collezionisti" (Tel. 045/8884400; Fax 045/884378; email: [collez@mondadori.it](mailto:collez@mondadori.it)), conto corrente postale n° 77270387. Garanzia di riservatezza agli abbonati: L'Editore garantisce la massima riservatezza dei dati forniti dagli abbonati e la possibilità di richiederne gratuitamente la rettifica o cancellazione ai sensi dell'art. 7 del D. leg. 196/2003 scrivendo a: Press-Di srl UFFICIO ABBONAMENTI Casella postale n. 77003101 email: [abbonamenti@mondadori.it](mailto:abbonamenti@mondadori.it)

## indirizzi

GENNAIO 2020

- BLANC MARICLÒ, [blancmariclo.com](http://blancmariclo.com)
- BORMIOLI LUIGI, [bormioliluigi.com](http://bormioliluigi.com)
- BORMIOLI ROCCO, [bormiolirocco.com](http://bormiolirocco.com)
- C&C MILANO, [cec-milano.com](http://cec-milano.com)
- CHRISTIAN FISCHBACHER, [fischbacher.com](http://fischbacher.com)
- COINCASA, [coincasa.it](http://coincasa.it)
- COSÌ TABELLINI, [cositabellini.it](http://cositabellini.it)
- CUP&CO, [cup-co.it](http://cup-co.it)
- DOMENICO MORI, [domenicomori.it](http://domenicomori.it)
- FIORIRÀ UN GIARDINO, [fioriraungiadino.com](http://fioriraungiadino.com)
- IBRIDE DESIGN, [ibride-design.com](http://ibride-design.com)
- FORME DI FARINA, [formedifarina.eu](http://formedifarina.eu)
- ICHENDORF, distr. da Corrado Corradi, [ichendorfmilano.com](http://ichendorfmilano.com)
- IITTALA, [iittala.com](http://iittala.com)
- ITALESSE, [italesses.com](http://italesses.com)
- JARS CERAMISTES, [jarsceramistes.com](http://jarsceramistes.com)
- LSA INT. DISTR. DA MAINO, [mainocarlo.it](http://mainocarlo.it) - [lsa-international.com](http://lsa-international.com)
- LA FABBRICA DEL LINO, [lafabbricadellino.com](http://lafabbricadellino.com)
- LA PORCELLANA BIANCA, [laporcellanabianca.it](http://laporcellanabianca.it)
- LARINASCENTE, [rinascents.com](http://rinascents.com)
- LUCA PEDONE, [claylab.it](http://claylab.it)
- MVH, [mvh.it](http://mvh.it)
- MAISONS DU MONDE, [maisonsdumonde.com](http://maisonsdumonde.com)
- MEPRA, [mepra.it](http://mepra.it)
- ORREFORS, distr. da Punto De, [puntode.it](http://puntode.it)
- PENELOPE A CASA, [penelopeacasa.it](http://penelopeacasa.it)
- PINTI INOX, [pinti.it](http://pinti.it)
- RIEDEL, [riedel.com](http://riedel.com)
- ROSENTHAL, [rosenthal.it](http://rosenthal.it)
- SAMURAI, [samurai.eu](http://samurai.eu)
- SERAX, [serax.com](http://serax.com)
- SOCIETY LIMONTA, [societylimonta.com](http://societylimonta.com)
- STAMPERIA BERTOZZI, [stamperiabertozzi.it](http://stamperiabertozzi.it)
- TESCOMA, [tescomaonline.com](http://tescomaonline.com)
- TOGNANA, [tognana.com](http://tognana.com)
- VILLA ALTACHIARA, [villaltachiara.com](http://villaltachiara.com)
- VILLEROY&BOCH, [villeroy-boch.it](http://villeroy-boch.it)
- VIRGINIA CASA, [virginiacasa.it](http://virginiacasa.it)
- WEDGWOOD, [wedgwood.com](http://wedgwood.com)
- ZAFFERANO, [zafferanoitalia.it](http://zafferanoitalia.it)
- ZARA HOME, [zarahome.com](http://zarahome.com)

# in edicola dal 24 gennaio



Accertamento Diffusione  
Stampa - Certificato  
n. 8502 del 18 dicembre 2018



Questo periodico è iscritto  
alla FIEG Federazione  
Italiana Editori Giornali



VORREI  
ESSERE  
LA TUA  
DOLCE  
METÀ!



Cuciniamo insieme! È splendido collaborare per dar vita a piatti fantastici che regalino un sorriso agli altri membri della famiglia. ... e proprio per questo è nata la linea Stuffer Crea.

Scopri tante gustose ricette su [www.stuffer.it](http://www.stuffer.it)





# Passione

bollitore  
PERFECTA CREAM  
art. 677454



**tescoma®**



[www.tescoma.it](http://www.tescoma.it)

Numero Verde  
**800777546**

*la passione in cucina.*

*È lei che ci guida in tutto ciò che facciamo.*

*Passione... per l'ora del tè!* Felicità è rilassarsi con una bella tazza di tè. Il bollitore della linea Perfecta Cream ha il fascino delle cose di una volta e mette allegria in cucina: quando l'acqua bolle, ti avvisa con il suo fischio! Perfetto per riscaldare l'acqua per tè, caffè, tisane, va anche sul piano a induzione. Il nostro motto è "la passione in cucina": quando hai gli strumenti giusti, è più facile metterne un pizzico in tutto ciò che fai.